Apostila de receitas Docelar União
www.acucaruniao.com.br

Letras
A a B



Formatada por
Lia Kodama
Email: liak@osite.com.br

Listagem das Receitas – A a B

BISCOITOS DE NOZES
BISCOITOS DE OLIVEIRA DO HOSPITAL
BISCOITOS DE QUEIJO E COCO
BISCOITOS DO PAI
BISÉE
BOLA DE NEVE
BOLA DE NEVE AO CAFÉ
BOLACHAS DE AMENDOIM
BOLACHINHAS CRI-CRI
BOLACHINHAS DA VOVÓ CHIQUITA
BOLACHINHAS DE AMOR
BOLACHINHAS DE NATA
BOLINHOS DA TIA JOANA
BOLINHOS DE AREIA
BOLINHOS DE CHUVA
BOLINHOS DE ERVA DOCE
BOLINHOS DE MEL
BOLO DA RAINHA
BOLO DE ANIVERSÁRIO
BOLO DE CASAMENTO COM MUSSE DE CHOCOLATE
BOLO DE CASTANHAS PORTUGUESAS
BOLO DE COCO E AMEIXA
BOLO DE ESPECIARIAS
BOLO DE FRUTAS ANGÉLICA
BOLO DE FUBÁ
BOLO DE FUBÁ COM GOIABADA
BOLO DE LARANJAS VERDES
BOLO DE MAÇÃS E AMEIXAS
BOLO DE MAÇÃS E NOZES
BOLO DE MEL DA MADEIRA
BOLO DE MELADO
BOLO DE MICROONDAS
BOLO DE MILHO VERDE
BOLO DE NATAL
BOLO DE NATAL DE TÂMARAS E NOZES
BOLO DE NOZES
BOLO DE NOZES NATALICE
BOLO DE OVOS CARAMELADOS
BOLO DE ROLO DO RECIFE
BOLO DE SORVETE
BOLO DE SORVETE COM CALDA QUENTE
BOLO DE UÍSQUE
BOLO DINAMARQUÊS
BOLO DO CONVENTO DE ALCÁCER
BOLO DONA APARECIDA
BOLO ESPECIAL DE LARANJAS
BOLO FESTIVO DE RICOTA
BOLO FORMIGUEIRO
BOLO GOSTOSURA DE LARANJAS
BOLO IMPERATRIZ
BOLO INGLÊS
BOLO INGLÊS ESPECIAL
BOLO LUÍS FELIPE
BOLO MARIA
BOLO MARIA LUIZA

BOLO NATALINO
BOLO PARA MAMÃE
BOLO RECHEADO COM MAÇÃ
BOLO RUSSO PARA NATAL
BOLO SAINT HONORÉ
BOLO SANDWICH
BOLO SIMPLES COM CREME DE LIMÃO
BOLO SOUZA LEÃO
BOLO SUPERFINO DE FUBÁ
BOLO SURPRESA DA NELLY
BOLO SUÍÇO DE CENOURA
BOLO SÃO PAULO
BOLO TEIA
BOLO TRUFADO COM FRUTAS
BOLO VIENENSE DE MEL
BOLO XANXERÊ
BOM-BOCADO DE ASSADEIRA
BOM-BOCADO DE FUBÁ
BOM-BOCADO DE LARANJA
BOM-BOCADO DE MANDIOCA
BOM-BOCADO ORIGINAL
BOMBINHAS DE CHANTILLY
BOMBONS BRASILEIROS
BOMBONS DE ABÓBORA E COCO
BOMBONS DE BRIGADEIRO CRISTALIZADOS
BOMBONS DE CENOURAS
BOMBONS DE CHOCOLATE E COCO
BOMBONS DE COCO
BOMBONS DE COCO E NOZES
BOMBONS DE CROCANTE
BOMBONS DE LEITE E AMEIXA
BOMBONS DE NOZES
BOMBONS DE UVAS
BOMBONS ENFORMADOS
BOMBONS MARIA DOLORES
BOMBONS SANTA HELENA
BREVIDADE
BRIOCHE EM COROA
BROAS DE FUBÁ

ALFAJORES DE LEITE

Rendimento : cerca de 50 unidades
Típica : ESPANHOLA

INGREDIENTES - MASSA

1 xícara (chá) bem cheia de açúcar UNIÃO

600 g de amido de milho

1 colher (chá) de fermento em pó

200 g de manteiga ou margarina sem sal

2 ovos

2 gemas

1 lata de leite condensado cozido em panela de pressão, por 45 minutos

MODO DE FAZER - MASSA
Faça uma farofa, misturando o açúcar com o amido de milho, o fermento e a manteiga.
Adicione os ovos e as gemas e amasse delicadamente até formar uma massa homogênea.
Abra com o auxílio de um rolo, até ficar com 0,5 cm de espessura.
Corte rodelas pequenas.
Coloque em tabuleiro untado e polvilhado com farinha.
Leve para assar.
Após esfriar, una as rodelas, duas a duas, com o doce de leite.
Cubra com o glacê.

DICA
Para cortar os biscoitos, use um cortador próprio ou a borda de um copo.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - GLACÊ

2 xícaras (chá) bem cheias de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

5 colheres (sopa) de leite

MODO DE FAZER - GLACÊ
Misture o GLAÇÚCAR com o leite e leve ao banho-maria até esquentar bem.
Passe nos alfajores com a ajuda de um pincel. Deixe secar.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Odete Campos - Piracicaba - SP

ALFENINS DE LARANJA

Rendimento : cerca de 50 unidades
Típica : ÁRABE

INGREDIENTES

3 copos (americano) bem cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 copo (americano) de água

3 colheres (sopa) de suco de laranja

1 colher (chá) de raspas de laranja

MODO DE FAZER
Leve ao fogo o DOÇÚCAR com a água, o suco e as raspas de laranja e mexa, somente até dissolver o DOÇÚCAR.
Pare de mexer e deixe ferver até o ponto de bala mole.
Despeje sobre a pedra untada, deixe ficar morna.
Puxe como bala de coco. Corte com tesoura.
Embrulhe em papéis coloridos.

DICA
Para reconhecer o ponto de bala mole, jogue algumas gotas num copo com água. Se a calda formar uma bola macia que não gruda nos dedos, está no ponto certo.
Para facilitar, puxe a bala com as mãos passadas em amido de milho.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Elza Rodrigues Lima - Barbacena - MG

ALFENINS DE NOZES

Rendimento : cerca de 100 unidades

INGREDIENTES

1 coco ralado (300 g)

2 copos (americano) de água quente

1 kg de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 xícara (chá) de nozes moídas

MODO DE FAZER

Escalde o coco com a água bem quente. Esprema em um guardanapo para extrair o leite.
Junte o DOÇÚCAR com o leite e leve ao fogo, mexendo com colher de pau, somente até dissolver bem.
Quando chegar ao ponto de fio grosso, junte as nozes moídas e despeje na pedra já untada.
Espere que amorne e puxe a massa até ficar branca e firme, como se faz com a bala de coco simples.
Vá puxando aos poucos, torça e corte com a tesoura.
Espalhe as balas bem afastadas e aguarde algumas horas para servir.

DICA

As balas devem ficar macias e soltas.

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO

MODO DE CONGELAMENTO

Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Waldeli Magda Schiavon - São Paulo - SP

AMANTEIGADOS DE COCO

Rendimento : cerca de 100 unidades

INGREDIENTES

2 copos (americano) mal cheios de açúcar UNIÃO

500 g de manteiga ou margarina sem sal

1 colher (chá) de raspas de limão

2 ovos

7 e 1/2 copos (americano) de farinha de trigo

1 colher (chá) bem cheia de fermento em pó

150 g de coco ralado seco

MODO DE FAZER

Junte o açúcar com a manteiga ou margarina, as raspas de limão, os ovos, a farinha e o fermento peneirados juntos. Misture metade do coco.
Faça bolinhas e passe-as no coco restante.
Coloque em assadeira, sem untar, e asse em forno preaquecido, até ficarem bem douradas.

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Eliane Silva Costa - Nova Friburgo - RJ

AMBROSIA DE LARANJA

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES

3 copos (americano) bem cheios de açúcar UNIÃO

1 litro de leite

6 ovos

1 copo (americano) de suco de laranja

1 colher (chá) de raspas de laranja

MODO DE FAZER
Bata bem todos os ingredientes, usando o liqüidificador.
Coloque em uma panela alta e deixe cozinhar até empelotar, mexendo suavemente, mas sem parar.
Pare de mexer, reduza o fogo e mantenha a fervura baixa por 1 hora.
Deixe esfriar, passe para uma compoteira e sirva gelado.

VARIAÇÃO
Existem outras ambrosias (queijo, maracujá, limão e etc.).

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na embalagem na geladeira.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Ruth Maria Mallet da Silva - São Leopoldo - RS

AMBROSIA DE MARACUJÁ

Rendimento : cerca de 10 porções

INGREDIENTES

3 xícaras (chá) bem cheias de açúcar UNIÃO

6 ovos

750 ml de leite

1/2 xícara (chá) de suco de maracujá concentrado

1 vidro pequeno de leite de coco

coco ralado levemente tostado para decorar

MODO DE FAZER

Reserve o coco ralado e bata todos os ingredientes no liqüidificador.
Leve ao fogo em panela com capacidade para 3 litros (durante a fervura, a mistura cresce e espuma), mexendo até talhar.
Pare de mexer, reduza o fogo e deixe apurar até engrossar a calda que fica separada do doce (cerca de 30 minutos). Deixe na panela até esfriar.
Após, leve à geladeira e sirva em compoteira ou taças individuais, polvilhando com o coco.

VARIAÇÃO

Se preferir, substitua o coco por canela em pó.

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

AMBROSIA MINEIRA

Rendimento : cerca de 20 porções

INGREDIENTES

6 copos (americano) bem cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR

1/2 litro de água

1 litro de leite fervente

12 gemas

6 claras

1 colher (sopa) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de queijo tipo minas meia cura ralado

canela em pó a gosto

MODO DE FAZER

Ferva o DOÇÚCAR com a água, mexendo somente até derreter, até obter o ponto de fio grosso.
Deixe esfriar um pouco. Junte o leite fervente, voltando para o fogo até ferver.
Bata as gemas com as claras, até dobrar o volume.
Acrescente a farinha, o queijo e a canela, misturando sem bater.
Coloque na panela em que está a calda fervendo, às colheradas e sem mexer.
Aguarde até voltar a ferver e reduza o fogo.
Considere pronto quando a calda ficar transparente.
Retire do fogo, coloque o recipiente no forno para corar, sem mexer.
Com uma escumadeira e muito cuidado, passe o doce para uma compoteira.
Passe a calda pela peneira e coloque sobre o doce, só quando estiver frio.
Polvilhe com um pouco mais de canela e sirva.

TEMPERATURA : quente (200 ºC)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Irene de Moraes Gomes - Divinópolis - MG

AMENDOLITAS

Típica : ITALIANA

INGREDIENTES - MASSA

1 xícara (chá) bem cheia de açúcar granulado DOÇÚCAR

1/2 xícara (chá) de água (100 ml)

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

350 g de batatas cozidas e passadas pelo espremedor

200 g de amêndoas sem pele e moídas

2 gotas de essência de amêndoas

MODO DE FAZER - MASSA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio médio.
Junte a manteiga e a batata e abaixe o fogo. Mexa até que a mistura se solte da panela.
Acrescente metade das amêndoas e a essência e volte ao fogo por mais 5 minutos.
Deixe esfriar e faça pequenas bolas com a massa.
Passe-as, uma a uma, no glacê ainda quente e, em seguida, nas amêndoas restantes previamente torradas. Coloque em uma superfície untada para secar.

INGREDIENTES - GLACÊ

4 xícaras (chá) bem cheias de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

2 xícaras (café) de leite

MODO DE FAZER - GLACÊ
Misture o GLAÇÚCAR com o leite e leve ao banho-maria para derreter e ficar homogêneo. Utilize quente.

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Helena Di Sessa - São Paulo - SP

APPLE PIE

Rendimento : cerca de 8 porções
Típica : NORTE AMERICANA

INGREDIENTES - MASSA

1 colher (sopa) de açúcar UNIÃO

1 pitada de sal

2 xícaras (chá) bem cheias de farinha de trigo

150 g de manteiga ou margarina sem sal

2 ovos ligeiramente batidos

MODO DE FAZER - MASSA
Peneire o açúcar com o sal e a farinha.
Junte a manteiga e trabalhe a mistura com as mãos, até obter uma farofa.
Misture os ovos e deixe descansar por 30 minutos, na geladeira.
Abra a massa e use 2/3 para forrar a torteira.
Coloque o recheio, cubra com a massa restante e asse no forno preaquecido, até dourar.
Deixe esfriar para desenformar.

DICA
Faça pequenos talhos na superfície da massa para que não arrebente.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com aro removível

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 1 hora

INGREDIENTES - RECHEIO

1 kg de maçã ácida descascada e fatiada

1 xícara (chá) mal cheia de açúcar UNIÃO

1 colher (chá) rasa de canela em pó

3 colheres (sopa) rasas de manteiga ou margarina sem sal

MODO DE FAZER - RECHEIO
Faça camadas de maçã e vá polvilhando o açúcar misturado com a canela.
Termine com a manteiga, colocando-a em pequenas porções na última camada.

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

ARGOLA DE AMÊNDOAS

Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - MASSA

1 xícara (chá) bem cheia de açúcar UNIÃO

150 g de manteiga ou margarina sem sal

5 gemas

raspas de 1 limão verde

suco de 1 limão

1 colher (sopa) de kirsch

150 g de amêndoas sem pele e moídas

70 g de farinha de rosca

amêndoas sem pele, cortadas em lâminas finas e torradas

MODO DE FAZER - MASSA
Na batedeira, bata o açúcar com a manteiga, até obter um creme fofo e claro.
Continue batendo e acrescente as gemas, uma a uma.
Sem bater, misture as raspas e o suco de limão, o kirsch, as amêndoas e a farinha de rosca.
Coloque a massa na fôrma untada e polvilhada com farinha de trigo. Asse no forno preaquecido.
No dia seguinte, corte a massa ao meio e recheie.
Cubra a seguir, decorando com as amêndoas.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO E COBERTURA

1 xícara (chá) de leite

2 gemas

3 colheres (sopa) de farinha de trigo

6 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

1 colher (chá) de essência de baunilha

150 g de manteiga ou margarina sem sal

MODO DE FAZER - RECHEIO E COBERTURA
Reserve 1/2 xícara do leite e nele dissolva as gemas e a farinha.
Ferva o leite restante com o açúcar, acrescente a primeira mistura e deixe engrossar em fogo baixo, sem parar de mexer.
Retire do fogo, acrescente a baunilha e a manteiga. Deixe esfriar, batendo de vez em quando para não criar película ou envolva com um pedaço de papel filme na superfície. Utilize.

CONGELAMENTO
INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Yolanda Hilkner - São Paulo - SP

ARROZ DO JAPÃO

Rendimento : 6 a 8 porções

INGREDIENTES

120 g de arroz gomoso (tipo japonês)

1 litro de água

1 pitada de sal

2 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR

2 colheres (chá) de água

24 gemas passadas pela peneira

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER

Cozinhe o arroz na água temperada com o sal, por cerca de 1 hora, até ficar macio (se precisar, acrescente mais água), mas firme.
Escorra e reserve.
À parte, ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de caramelo bem claro.
Junte o arroz. Deixe no fogo, até que este fique transparente, por cerca de 4 minutos, mexendo delicadamente.
Deixe amornar.
Após, misture as gemas e volte ao fogo, mexendo lentamente, retirando-o após 1 minuto de fervura.
Aromatize com a baunilha.
Deixe amornar e coloque em taças individuais.
Sirva à temperatura ambiente.

DICA

Se preferir, sirva a sobremesa em uma taça grande, de preferência de vidro.

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na embalagem.
Polvilhe a canela somente quando já estiver descongelado.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

ARROZ DOCE COM OVOS NEVADOS

Rendimento : cerca de 20 porções

INGREDIENTES

1/2 xícara (chá) de arroz gomoso (tipo japonês)

2 e 1/2 xícaras (chá) de água (500 ml)

1 pedaço de casca de limão

1 pitada de sal

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

2 e 1/2 litros de leite fervente

3 gemas

3 claras

1 colher (sopa) bem cheia de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

canela em pó para polvilhar

MODO DE FAZER

Leve ao fogo o arroz com a água, a casca de limão e o sal. Ferva em fogo brando até enxugar.
Acrescente metade do açúcar, o leite aos poucos, e deixe cozinhar até ficar cremoso.
Tire 2 colheres de sopa desse creme e misture com as gemas e o açúcar restante.
Adicione ao arroz e mexa para que cozinhe.
Bata as claras com o GLAÇÚCAR até ficar bem firme. Coloque sobre o creme de arroz, às colheradas, deixe cozinhar, virando uma vez.
Retire as claras cozidas para uma travessa de serviço (funda), e cubra com o arroz doce.
Deixe esfriar, leve à geladeira e polvilhe com a canela.

DICA

Se o arroz não for gomoso adicione 1 colher (chá) de amido de milho dissolvido num pouco de leite.

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

ARROZ DOCE À GREGA (RIZOGALLO)

Rendimento : 4 a 6 porções
Típica : GREGA

INGREDIENTES

150 g de arroz

1/2 fava de baunilha

5 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

1 litro de leite

2 colheres (sobremesa) rasas de amido de milho

canela em pó a gosto

MODO DE FAZER

Cozinhe o arroz lavado e escorrido, durante 5 minutos, em água fervente.
Retire do fogo e reserve.
À parte, leve ao fogo médio a baunilha misturada com o açúcar e o leite (reserve 1/2 xícara (chá) para dissolver o amido), até começar a ferver.
Em seguida, misture o arroz e abaixe o fogo para o mínimo e deixe cozinhar até ficar macio.
Misture o amido de milho (já misturado com o leite) e cozinhe em fogo baixo, por 10 minutos, mexendo sempre com uma colher de pau.
Retire a fava de baunilha.
Deixe amornar, coloque em copinhos e leve à geladeira, depois de completamente frios.
Sirva com a canela em pó.

DICA

Se o arroz ficar muito seco, acrescente um pouco mais de leite.

VARIAÇÃO

Se preferir, substitua a fava por essência de baunilha. Neste caso, adicione 1 colher (chá) da essência somente no final, já fora do fogo.

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

ATAIEF (DOCE SÍRIO)

Rendimento : cerca de 30 unidades

INGREDIENTES - MASSA

5 copos (americano) de farinha de trigo

1 pitada de sal

leite suficiente para dar liga

200 g de manteiga derretida

MODO DE FAZER - MASSA
Prepare uma massa de consistência média, com a farinha, o sal e o leite.
Faça trinta pequenas bolas iguais.
Abra com o rolo, formando pequenos discos.
Passe neles a manteiga, um a um, e dobre ao meio.
Abra novamente com o rolo, fazendo o formato de uma tira.
Enrole as tiras sobre si mesmas, fazendo canudos.
Com as pontas dos dedos, vá abrindo uma das extremidades e fechando a outra, dando à massa o formato de uma tigela pequena.
Coloque o recheio e feche bem a abertura.
Asse no forno preaquecido.
Depois de pronto, mergulhe os ataiefs na calda e sirva morno.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

1/2 kg de ricota fresca e amassada

3 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

MODO DE FAZER - RECHEIO
Amasse a ricota com o açúcar e utilize.

INGREDIENTES - CALDA

3 copos (americano) mal cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR

1/2 litro de água

3 colheres (sopa) de suco de limão

MODO DE FAZER - CALDA
Junte todos os ingredientes e deixe ferver até o ponto de fio fraco. Utilize.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Thereza Bassi - São Paulo - SP

AZEVIAS DO ALGARVE

Rendimento : cerca de 60 unidades
Típica : PORTUGUESA

INGREDIENTES - MASSA

10 copos (americano) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de banha de origem animal

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

1 colher (sopa) de pinga

1 colher (chá) de sal

2 xícaras (chá) de água morna

MODO DE FAZER - MASSA
Junte todos os ingredientes, sovando bem até obter uma massa lisa, que solte das mãos.
Deixe descansar por 1 hora.

INGREDIENTES - RECHEIO

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 xícara (chá) de água (200 ml)

1 canela em pau

1 casca de limão

2 xícaras (chá) de purê de grão de bico

2 gemas

açúcar UNIÃO e canela em pó para envolver

MODO DE FAZER - RECHEIO
Ferva o DOÇÚCAR com a água, a canela e a casca de limão, até obter uma calda em ponto de fio grosso. Deixe amornar.
Junte o purê e as gemas, volte ao fogo e mexa sempre até engrossar. Deixe esfriar.

MODO DE FAZER - MONTAGEM
Abra a massa até ficar fina e espalhe sobre ela pequenos montes do recheio.
Feche a massa e, com o auxílio de uma carretilha, recorte formando pastéis.
Frite em óleo quente, coloque em papel absorvente e passe pelo açúcar e a canela.
Sirva mornas.

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

BABA AO RUM

Rendimento : cerca de 16 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - MASSA

2 tabletes de fermento para pão (30 g)

2 colheres (sopa) de leite morno

1 colher (sopa) de açúcar UNIÃO

5 ovos

250 g de manteiga ou margarina sem sal

1 pitada de sal

3 copos (americano) de farinha de trigo

100 g de passas sem sementes

MODO DE FAZER - MASSA
Dissolva o fermento no leite. Acrescente os outros ingredientes, menos as passas.
Sove bem a massa até levantar bolhas.
Junte, então, as passas e coloque na fôrma untada.
Deixe levedar até dobrar o volume.
Asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar, ensope com a calda quente, sem retirar da fôrma.
Desenforme depois de bem frio.

DICA
Se desejar, decore com geléia de damascos e chantilly.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (3000 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - CALDA

2 e 1/2 copos (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

4 copos (americano) de água

1 copo (americano) de rum

raspas de limão

MODO DE FAZER - CALDA
Ferva o DOÇÚCAR com a água e os outros ingredientes, até obter uma calda em ponto de fio fraco.
Utilize.

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele sem a decoração.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Josete Machado Miguel - São Paulo - SP

BABA DE MOÇA

Rendimento : recheio e cobertura de 1 torta média

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 xícara (chá) de água (200 ml)

8 gemas

2 vidros pequenos de leite de coco

1 colher (sobremesa) rasa de amido de milho

MODO DE FAZER

Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de fio médio. Deixe esfriar.
Após, misture as gemas, o leite de coco e o amido.
Volte ao fogo, mexendo com colher de pau, até engrossar.
Utilize depois de frio como recheio ou cobertura de torta.

DICA

O acréscimo de 1 colher (sobremesa) rasa de amido de milho evita que o leite de coco possa talhar , se o fogo estiver demasiado alto.
Pode-se servir a Baba de Moça em potes individuais, polvilhando um pouco de canela.

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantennha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

BABA JAMAICA

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - MASSA

1 colher (sopa) de açúcar UNIÃO

1 tablete de fermento para pão (15 g)

1/2 xícara (chá) de leite morno

5 ovos batidos

1 pitada de sal

250 g de manteiga ou margarina sem sal

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

150 g de passas sem sementes

150 g de laranja cristalizada picada

MODO DE FAZER - MASSA
Dissolva o açúcar e o fermento no leite, acrescente os ovos batidos e os demais ingredientes, sovando bem a massa.
Coloque na fôrma bem untada. Deixe crescer até dobrar o volume.
Asse no forno preaquecido. Após os primeiros 15 minutos, reduza a temperatura para 180º C (moderada), até terminar.
Ainda quente, regue com a calda, furando a massa para que fique ensopada por igual, mantendo o doce na fôrma.
Desenforme o baba depois de completamente frio.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - CALDA

2 xícaras (chá) bem cheias de açúcar granulado DOÇÚCAR

4 xícaras (chá) de água (800 ml)

2 cálices de licor de café

2 cálices de rum

MODO DE FAZER - CALDA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio médio.
Retire do fogo, adicione o licor e rum.
Utilize quente.

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Maria Queiroz Cesco - São Carlos - SP

BABA À L´ORANGE

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - MASSA

1 colher (sopa) de açúcar UNIÃO

2 tabletes de fermento para pão (30 g)

1/2 xícara (chá) de leite morno

4 ovos

1 xícara (chá) de manteiga ou margarina amolecida

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

gomos de laranja sem pele para decorar

MODO DE FAZER - MASSA
Misture o açúcar, o fermento e o leite, e aguarde 15 minutos, até crescer. Reserve.
Bata os ovos e a manteiga amolecida.
Junte o fermento reservado, bata bem e vá acrescentando a farinha, sem parar de bater.
Coloque na fôrma untada, enchendo apenas até a metade, e deixe descansar até dobrar o volume.
Asse no forno preaquecido.
Quando estiver morno, despeje a calda sobre o bolo sem desenformar.
Quando absorver a calda, vire a fôrma num prato e deixe assim até esfriar.
Retire, então, a fôrma e decore com os gomos de laranja.

VARIAÇÃO
Se preferir, utilize gomos de laranja cristalizados na decoração e preencha a cavidade central com chantilly.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma redonda tipo savarin (2500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - CALDA

1/2 kg de açúcar granulado DOÇÚCAR

1/2 litro de água

1 copo (americano) de suco de laranja

MODO DE FAZER - CALDA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio médio.
Retire do fogo e junte o suco de laranja.
Utilize quente.

CONGELAMENTO
INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Nely Lopes - Porto Alegre - RS

BALAS BAIANAS

Rendimento : cerca de 40 unidades

INGREDIENTES - MASSA

3 copos (americano) bem cheios de açúcar UNIÃO

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

5 gemas

1 copo (americano) de leite

1 coco ralado (300 g)

MODO DE FAZER - MASSA
Misture todos os ingredientes e leve ao fogo, mexendo sempre, até aparecer o fundo da panela.
Tire do fogo, deixe esfriar.
Faça bolas do tamanho desejado.
Passe-as na calda vidrada, deixando-as esfriar sobre uma superfície fria e untada.
Arrume em forminhas de papel alumínio ou embrulhe em papel celofane, como se fossem petecas.

INGREDIENTES - CALDA

3 copos (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

2 colheres (sopa) de suco de limão

1 e 1/2 copo (americano) de água

MODO DE FAZER - CALDA
Ferva o DOÇÚCAR com a água e o limão até que, colocando umas gotas de calda num copo de água fria, elas solidifiquem e estalem como vidro.
Utilize rápido, com o fogo desligado, voltando a ligar sempre que a calda endurecer.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e congele

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Márcia Giudicissi - Dourado - SP

BALAS DE ALGAS (DOCINHOS DE GELATINA KANTEM)

Rendimento : cerca de 30 unidades
Tempo de Pre-Preparo : 12 horas

INGREDIENTES

3 buchinhas de gelatina Kantem

1 litro de água

4 copos (americano) mal cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR

2 colheres (sopa) de xarope de glicose de milho

corante vegetal a gosto

essência de morango ou limão a gosto

MODO DE FAZER
Deixe as buchinhas de molho na água por 12 horas.
Após, junte o DOÇÚCAR e a glicose e leve ao fogo, mexendo até derreter.
Ferva durante 25 minutos em fogo baixo.
Acrescente o corante e a essência e misture bem.
Despeje em forminhas de bombons, untadas com óleo, e deixe firmar.
A seguir, desenforme e embrulhe em papel celofane.

DICA
Não é necessário levar à geladeira.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Anúncia Hussid - São Paulo - SP

BALAS DE AMÊNDOAS E NOZES

Rendimento : cerca de 80 unidades

INGREDIENTES

1 kg de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 vidro pequeno de leite de coco

2 xícaras (chá) de água (400 ml)

100 g de nozes moídas

100 g de amêndoas sem pele moídas e ligeiramente torradas

MODO DE FAZER
Ferva o DOÇÚCAR com o leite de coco e a água, até obter o ponto de fio grosso, mexendo somente até dissolver.
Despeje sobre a pedra untada, espalhe as nozes e as amêndoas e deixe amornar.
Puxe a massa até ficar branca e firme, como se faz com a bala de coco.
Faça cordões e corte com uma tesoura, no tamanho desejado.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na embalagem, na geladeira.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Mildred Mikie Tako - Álvares Machado - SP

BALAS DE CHOCOLATE

Rendimento : cerca de 50 unidades

INGREDIENTES

3 copos (americano) bem cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR

2 copos (americano) mal cheios de leite

1 colher (sopa) rasa de manteiga ou margarina sem sal

3 e 1/2 colheres (sopa) de chocolate em pó

1/2 copo (americano) de mel (85 g)

MODO DE FAZER

Misture tudo, leve ao fogo e deixe ferver, mexendo só para derreter o açúcar, até atingir o ponto de bala mole.
A seguir, despeje em uma pedra untada com manteiga e deixe amornar.
Puxe a massa, até ficar acetinada e bem firme, como se faz com a bala de coco.
Torça e corte com tesoura no tamanho desejado.
Deixe esfriar completamente e embrulhe em papel colorido.

DICA

Para reconhecer o ponto de bala mole, jogue algumas gotas num copo com água fria. Role as bolinhas formadas entre os dedos, que deverão estar macias, porém firmes.

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Aparecida Barão Marins - Lins - SP

BALAS DE COCO

Rendimento : cerca de 80 unidades

INGREDIENTES

1 kg de açúcar UNIÃO

2 vidros pequenos de água

1 vidro pequeno de leite de coco

MODO DE FAZER

Leve ao fogo alto o açúcar misturado com o leite de coco e a água. Mexa somente até que o açúcar dissolva.
A seguir, abaixe o fogo e espere atingir o ponto de bala mole.
Despeje em uma pedra untada com manteiga e deixe baixar a alta temperatura (ficar pouco quente).
Junte a calda, já bem sólida, pelas beiradas até formar um rolo. Vá puxando suavemente com as duas mãos e dobrando, até que fique branca, acetinada e cada vez mais firme.
Puxe e torça cerca de 1 palmo, corte as balas com tesoura, repetindo da mesma forma até terminar.
Reserve por algumas horas, espalhando as balas em uma assadeira, ou de um dia para o outro, para que fiquem soltas e secas.

DICA

Para reconhecer o ponto de bala mole, jogue algumas gotas da calda num copo com água fria. Ao serem retiradas da água, não devem colar nos dedos e devem estar firmes, porém macias.

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na embalagem, na geladeira.

Ocasião : FESTA DE ANIVERSÁRIO

FONTE DA RECEITA : Ademirdes Ribeiro da Silva - São Paulo - SP

BALAS DE OVOS DONA RAQUEL

Rendimento : cerca de 30 unidades

INGREDIENTES - MASSA

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 xícara (chá) de água (200 ml)

13 gemas passadas pela peneira

1 colher (chá) de manteiga sem sal

1 colher (café) de essência de baunilha

açúcar granulado UNIÃO PREMIUM suficiente para envolver

MODO DE FAZER - MASSA
Ferva o DOÇÚCAR com a água até obter uma calda em ponto de fio grosso. Deixe esfriar e, após, misture as gemas.
Adicione a manteiga e leve ao fogo em banho-maria, mexendo sempre de um lado para o outro e não em círculo, até desprender da panela.
Retire do fogo, coloque a baunilha e deixe descansar até o dia seguinte.
Faça pequenas bolas, passe cada uma no PREMIUM e depois na calda vidrada.

INGREDIENTES - CALDA VIDRADA

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 xícara (chá) de água (200 ml)

MODO DE FAZER - CALDA VIDRADA
Ferva o DOÇÚCAR com a água até o ponto de bala dura. Passe as bolinhas do doce com o auxílio de um garfo.
Coloque as balas numa superfície untada até esfriar completamente.
Embrulhe em papel celofane.

DICA
Para testar o ponto da calda, jogue um pouco em uma xícara com água fria: se estalar como vidro, está pronta.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale-as afastadas umas das outras, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Maria Thereza Speers Hayden - Santos - SP

BALAS GELADAS

Rendimento : cerca de 80 unidades

INGREDIENTES

1 kg de açúcar UNIÃO

1 vidro pequeno de água

1 vidro pequeno de leite de coco

2 copos (americano) de coco fresco ralado

MODO DE FAZER

Reserve o coco fresco.
Leve os ingredientes restantes ao fogo, mexendo até dissolver o açúcar.
Em seguida, deixe ferver sem mexer, até formar uma calda em ponto de bala mole.
Despeje em uma pedra de mármore untada com margarina e deixe amornar, sem mexer.
Enrole a massa e puxe até ficar branca e firme. Faça um cordão e corte as balas com a tesoura.
Reserve-as até o dia seguinte em assadeira, separadas umas das outras para não colarem.
Faça camadas alternadas de balas e coco fresco em uma compoteira, mantendo-as na geladeira, bem fechadas.

DICA

Para reconhecer o ponto de bala mole, despeje algumas gotas de calda em água fria. Se formar uma bola que, rolada entre os dedos, esteja macia mas bem firme, estará no ponto certo.
As balas devem ser consumidas em até 2 dias.

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Congele em aberto (as balas envolvidas pelo coco).
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele separadas, monte em camadas e leve à geladeira.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

BALAS TOFFEE

Rendimento : cerca de 30 unidades

INGREDIENTES

2 copos (americano) mal cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR

250 ml de leite

1/4 xícara (chá) de mel

1 colher (chá) de manteiga sem sal

1 colher (sopa) de chocolate em pó

1 colher (café) rasa de bicarbonato de sódio

MODO DE FAZER

Misture e leve ao fogo o DOÇÚCAR com o leite, o mel, a manteiga e o chocolate. Mexa somente até o açúcar derreter.
Deixe ferver até obter uma calda em ponto de fio grosso.
Retire do fogo, adicione o bicarbonato e bata na batedeira até ficar em ponto de bala dura.
Despeje em uma pedra untada, faça pequenos rolos, torça e corte em pedaços com tesoura, como balas de coco.
Deixe esfriar completamente para servir.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Custódia Ferreira de Souza - Jundiaí - SP

BANANAS CARAMELADAS

Rendimento : cerca de 40 unidades

INGREDIENTES - MASSA

1 colher (sopa) de açúcar UNIÃO

2 ovos

1 pitada de sal

1/2 xícara (chá) de leite

1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

5 a 6 bananas nanicas cortadas em rodelas grossas

óleo para fritar

MODO DE FAZER - MASSA
Em liqüidificador bata o açúcar com os ovos, o sal, o leite e a farinha de trigo. Deixe descansar por 15 minutos.
Passe as rodelas na massa, uma a uma, e frite em óleo quente.
Escorra em papel absorvente e reserve enquanto prepara o caramelo.

INGREDIENTES - CARAMELO

2 xícaras (chá) bem cheias de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 xícara (chá) de água (200 ml)

1 colher (sopa) de mel

MODO DE FAZER - CARAMELO
Ferva o DOÇÚCAR, a água e o mel, até obter uma calda em ponto de caramelo claro.
Passe as bananas, uma a uma, retire com um garfo, deixando escorrer o excesso de caramelo.
Coloque sobre uma superfície untada ou mergulhe rapidamente em água gelada.
Sirva em seguida.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Catarina Opan - São Paulo - SP

BANANAS CARAMELADAS (CHINESAS)

Rendimento : cerca de 30 unidades
Típica : CHINESA

INGREDIENTES

6 bananas nanicas cortadas em rodelas grossas

1 xícara (chá) de amido de milho

2 xícaras (chá) de óleo

1 xícara (chá) de água (200 ml)

3 xícaras (chá) bem cheias de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 colher (sopa) de vinagre de vinho branco

1 colher (sopa) de gergelim torrado

3 xícaras (chá) de água gelada

MODO DE FAZER

Passe as rodelas de banana pelo amido.
Frite em óleo quente, até dourarem. Escorra em papel absorvente. Reserve.
Ferva a água com o DOÇÚCAR, até formar um caramelo dourado claro.
Acrescente o vinagre e o gergelim.
Vá mergulhando, então, os pedaços de banana, retire com um garfo, deixando escorrer o excesso de caramelo e, logo em seguida, mergulhe na água gelada, para endurecer o caramelo.
Sirva num prato ligeiramente untado com óleo.

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

BANANAS MERENGADAS

Rendimento : 6 porções
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

6 bananas próprias para cozinhar
2 claras
6 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR
canela em pó a gosto

MODO DE FAZER
Cozinhe as bananas em água, com a casca.
Deixe amornar, retire metade da casca e reserve.
Batas as claras com o GLAÇÚCAR em merengue firme e cubra as bananas.
Asse no forno preaquecido para tostar o merengue.
Sirva as bananas mornas, polvilhadas com a canela.

TEMPERATURA : bem quente (250º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 5 minutos

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

BARQUINHAS DE OVOS MOLES

Rendimento : cerca de 24 unidades

INGREDIENTES - MASSA

1 colher (sopa) de açúcar UNIÃO

2 e 1/2 copos (americano) de farinha de trigo

100 g de manteiga sem sal

1 ovo

1 colher (sopa) de água gelada

MODO DE FAZER - MASSA
Junte o açúcar com a farinha e a manteiga, até obter uma farofa grossa.
Acrescente o ovo batido com a água.
Forre as forminhas e pique toda a massa com um garfo.
Asse no forno preaquecido.
Desenforme e reserve para rechear.

TIPO DE RECIPIENTE : forminhas (25 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 20 minutos

INGREDIENTES - OVOS MOLES

2 copos (americano) mal cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR

2 copos (americano) de água

1 colher (sopa) rasa de creme de arroz

8 gemas passadas pela peneira

MODO DE FAZER - OVOS MOLES
Ferva o DOÇÚCAR com 1 copo da água, até obter o ponto de fio médio.
Dissolva o creme de arroz na água restante e junte à calda.
Leve ao fogo para cozinhar, até obter um creme ralo.
Deixe esfriar e adicione as gemas bem batidas. Leve ao fogo brando, mexendo sempre.
Deixe esfriar e encha as barquinhas.

DICA
Sirva simples ou com canela.

CONGELAMENTO
INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto até firmar.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

BARRINHAS DE CHOCOLATE COM COCO

Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES - MASSA

120 g de chocolate meio amargo picado

150 g de manteiga ou margarina sem sal

2 copos (americano) de açúcar UNIÃO

1 copo (americano) de farinha de trigo

1 colher (chá) de essência de baunilha

3 ovos

MODO DE FAZER - MASSA
Em banho-maria, derreta o chocolate com a manteiga.
Retire do banho-maria e junte o açúcar.
Deixe esfriar um pouco e acrescente os ingredientes restantes, batendo tudo muito bem.
Coloque metade desta massa na assadeira untada e forrada com papel também untado. Espalhe o recheio e cubra com a massa restante.
Leve para assar no forno preaquecido.
Deixe esfriar e corte em barrinhas.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (2500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

3 copos (americano) de coco ralado

1 copo (americano) de água quente

3 colheres (sopa) de leite condensado

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - RECHEIO
Hidrate o coco com a água quente.
Bata o coco hidratado com o leite condensado e a baunilha. Utilize.

VARIAÇÃO
Se preferir uma massa mais seca, não hidrate o coco.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Maria Leticia Ferreira - Porto Alegre - RS

BAVAROIS COLORIDO

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES

2 copos (americano) mal cheios de açúcar UNIÃO

6 gemas

1 litro de leite fervente

1 colher (chá) de essência de baunilha

14 colheres (chá) de gelatina incolor sem sabor (56 g)

1/2 copo (americano) de água fria para hidratar a gelatina

1/2 litro de creme de leite fresco, gelado

2 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 colher (chá) de gelatina vermelha, sem sabor

1 colher (sopa) de água fria para hidratar a gelatina

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as gemas, até obter uma gemada clara.
Junte o leite e leve ao banho-maria até engrossar ligeiramente.
Retire do fogo, junte a baunilha e a gelatina incolor já hidratada na água fria.
Mexa até esfriar, sem deixar formar uma película na superfície.
Acrescente o creme de leite e divida em 3 partes iguais.
Coloque uma parte na fôrma molhada e gelada. Deixe endurecer.
À outra, misture o chocolate. Coloque por cima da parte que já deve estar firme.
Na última parte, acrescente a gelatina vermelha hidratada e derretida em banho-maria. Coloque sobre a camada de chocolate.
Leve à geladeira até o dia seguinte.
Desenforme e sirva gelado.

DICA

Enquanto aguarda que a 1ª camada se solidifique, matenha o restante do creme em banho-maria para que não endureça.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (3000 ml)

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 4 horas
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Maria Antônia Batista - São Paulo - SP

BAVAROIS CROCANTE

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - CROCANTE

2 xícaras (chá) mal cheias de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 xícara (chá) de água (200 ml)

200 g de amêndoas sem pele

MODO DE FAZER - CROCANTE
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em tom de guaraná.
Acrescente as amêndoas, deixe caramelar e jogue em uma pedra untada.
Deixe esfriar completamente.
Triture com o auxílio de um rolo de macarrão e reserve.

INGREDIENTES - CREME

6 gemas

2 xícaras (chá) de leite quente

1 envelope de gelatina incolor sem sabor

1/2 xícara (chá) de água fria para hidratar a gelatina

6 claras em neve

MODO DE FAZER - CREME
Bata as gemas até ficarem claras e fofas.
Junte o leite e leve ao banho-maria para engrossar.
Hidrate a gelatina na água e junte à mistura.
Retire do fogo e misture o crocante (pralinée).
Junte as claras, sem bater, coloque na fôrma untada com óleo de amêndoas doce e deixe gelar.
Desenforme e sirva gelado.

TIPO DE RECIPIENTE : refratário (2500 ml)

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 4 horas
Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Maria Ap Moreno - Bauru - SP

BAVAROIS DE BAUNILHA

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - SUSPIRO

18 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

6 claras

MODO DE FAZER - SUSPIRO
Bata o GLAÇÚCAR com as claras, até obter um suspiro bem firme.
Faça pequenos suspiros em uma assadeira, sobre papel untado, e asse no forno preaquecido.

TEMPERATURA : branda (150º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 50 minutos

INGREDIENTES - CREME

4 gemas

1 xícara (chá) bem cheia de açúcar UNIÃO

1/2 litro de leite fervente

10 colheres (chá) de gelatina incolor sem sabor (40 g)

1/2 xícara (chá) de água fria para hidratar a gelatina

250 ml de creme de leite fresco, gelado

1 colher (café) de essência de baunilha

1 cálice de licor de cacau

MODO DE FAZER - CREME
Bata as gemas com o açúcar, até obter um creme claro e fofo.
Junte o leite aos poucos e mexa, sem parar.
Leve ao banho-maria até engrossar.
Misture a gelatina já hidratada e deixe amornar.
Acrescente o creme de leite ligeiramente batido e a baunilha.
Coloque na fôrma umedecida com o licor e leve à geladeira até firmar.
Desenforme e decore com os suspiros.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (1000 ml)

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 3 horas
Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Regina Maria Trovó - Mococa - SP

BAVAROIS DE CAFÉ

Rendimento : cerca de 10 porções

INGREDIENTES - CREME

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

8 gemas

1 xícara (chá) de café coado bem forte

1/2 litro de leite quente

2 pacotes de gelatina incolor sem sabor

4 colheres (sopa) de água fria para hidratar a gelatina

1/2 litro de creme de leite fresco, gelado

2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CREME
Bata o açúcar com as gemas, até obter um creme claro e fofo.
Adicione o café ainda quente, e o leite mexendo para ligar.
Leve ao banho maria, mexendo sempre até engrossar ligeiramente.
Retire do fogo, junte a gelatina hidratada e mexa. Deixe esfriar.
A seguir, misture devagar o creme de leite batido com o GLAÇÚCAR e a baunilha, grosso mas ainda mole.
Coloque em fôrma molhada com água e deixe na geladeira até firmar.
Desenforme e sirva gelado, com guarnição de chantilly de café.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (2500 ml)

INGREDIENTES - CHANTILLY

3 a 4 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1/2 litro de creme de leite fresco, gelado

2 colheres (sopa) de café coado forte e frio

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Na batedeira, bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite, até formar um creme espesso.
Misture o café gelado e a baunilha, sem bater, ligando o creme delicadamente.
Mantenha na geladeira até a sua utilização.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 4 horas
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

BAVAROIS DE CHOCOLATE

Rendimento : cerca de 10 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES

2 copos (americano) mal cheios de açúcar UNIÃO

8 gemas

100 g de chocolate em pó

1/2 litro de leite fervente

1 e 1/2 pacote de gelatina incolor sem sabor

5 colheres (sopa) de água fria para hidratar a gelatina

1/2 litro de creme de leite fresco, gelado

3 claras

2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as gemas até dobrar o volume. Misture o chocolate e escalde com o leite.
Leve ao banho-maria, mexendo sempre até engrossar.
Retire do fogo, misture a gelatina hidratada com a água e deixe esfriar.
Junte o creme de leite batido, mas ainda mole.
Envolva com as claras batidas em merengue com o GLAÇÚCAR e a baunilha.
Coloque na fôrma untada com óleo e passada por água.
Leve à geladeira para solidificar.
Desenforme e sirva gelado.

DICA

Sempre que usar gelatina em cremes enformados, só coloque na fôrma quando começar a engrossar para que a gelatina não se deposite no fundo.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (2500 ml)

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 4 horas
Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

BAVAROIS DE CHOCOLATE E COCO

Rendimento : cerca de 8 porções

INGREDIENTES - CREME

100 g de coco ralado

1/2 xícara (chá) de leite

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

2 colheres (sopa) bem cheias de chocolate em pó

2 gemas

1 envelope de gelatina incolor sem sabor

1/2 xícara (chá) de água fria para hidratar a gelatina

1/2 colher (café) de essência de amêndoas doces

1 lata de creme de leite

2 claras em neve

cerejas para decorar

MODO DE FAZER - CREME
Toste o coco numa frigideira. Reserve.
Leve ao fogo o leite, o açúcar, o chocolate e as gemas, mexendo sempre até quase ferver.
Adicione a gelatina já hidratada com a água.
Retire do fogo, acrescente o coco e deixe esfriar.
Coloque a essência de amêndoas, o creme de leite e as claras, misturando, sem bater.
Despeje numa fôrma untada com óleo e leve à geladeira.
Desenforme no momento de servir, decore com o chantilly e as cerejas.

TIPO DE RECIPIENTE : refratário (1750 ml)

INGREDIENTES - CHANTILLY

250 ml de creme de leite fresco, gelado

2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 colher (café) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Bata o creme de leite com o GLAÇÚCAR e a baunilha, usando a velocidade mínima da batedeira, até obter um creme consistente e uniforme. Utilize.

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 3 horas
Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Maria Ap. Venâncio - Rio de Janeiro - RJ

BAVAROIS DE LARANJA

Rendimento : cerca de 10 porções
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

2 e 1/2 copos (americano) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

suco de 2 laranjas

suco de 2 limões

2 colheres (sopa) de raspas de laranja

1 pacote de gelatina incolor sem sabor

1/2 copo (americano) de água fria para hidratar a gelatina

1/2 litro de creme de leite fresco, gelado

2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 colher (chá) de essência de baunilha

gomos de laranja sem pele para decorar

açúcar granulado UNIÃO PREMIUM suficiente para envolver

MODO DE FAZER
Bata o GLAÇÚCAR com o suco das frutas e as raspas de laranja.
Misture a gelatina hidratada e derretida em banho-maria.
Bata o creme de leite com o GLAÇÚCAR e a baunilha, até ficar espesso, mas ainda mole. Junte à mistura de gelatina.
Quando o creme começar a engrossar, coloque na fôrma untada com óleo e passada por água.
Leve à geladeira para solidificar. Desenforme e sirva gelado.
Decore com os gomos de laranja passados no PREMIUM.

DICA
Nunca bata o creme de leite em ponto de chantilly firme quando este fizer parte de uma receita cremosa, deixe-o ficar espesso, mas ainda mole.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua a laranja por pêssego, damasco, manga, morangos. A porção de polpa batida será de 1 copo (americano) e o GLAÇÚCAR reduzido para 2 copos.

TIPO DE RECIPIENTE : refratário (2000 ml)

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 4 horas
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

BAVAROIS DE LEITE

Rendimento : cerca de 10 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

4 gemas

3 xícaras (chá) de leite quente

8 colheres (chá) de gelatina incolor sem sabor (32 g)

1/2 xícara (chá) de água fria para hidratar a gelatina

4 claras em neve

1 cálice de anizete

MODO DE FAZER
No liqüidificador, bata o açúcar com as gemas e o leite.
Leve ao fogo, em banho-maria, mexendo sempre até engrossar.
Misture a gelatina previamente hidratada e dissolvida em banho-maria, e retire do fogo.
Deixe amornar e adicione as claras e o licor, mexendo sem bater, até começar a engrossar.
Coloque na fôrma molhada com água e leve à geladeira até solidificar.
Desenforme e sirva gelado.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma (1500 ml)

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 4 horas
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Iracema Guazzi - Cornélio Procópio – PR

BAVAROIS DE PÊSSEGO

Rendimento : cerca de 10 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES

1 xícara (chá) bem cheia de açúcar UNIÃO

6 gemas

1/2 litro de leite quente

8 colheres (chá) de gelatina incolor sem sabor (32 g)

1/2 xícara (chá) de água fria para hidratar a gelatina

1 colher (café) de essência de baunilha

1 lata de creme de leite gelado sem soro

1 lata de pêssego em calda

MODO DE FAZER
Bata o açúcar com as gemas, até obter um creme claro e fofo.
Junte o leite e leve ao banho-maria, mexendo sempre, até começar a engrossar.
Retire do fogo, acrescente a gelatina já hidratada e a baunilha. Deixe esfriar, sem solidificar.
Bata o creme de leite, até obter consistência de chantilly ainda mole, e junte à mistura.
Acrescente cerca de 5 metades de pêssegos picadas e coloque na fôrma molhada com água.
Desenforme quando estiver firme e decore com os pêssegos restantes.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma (1750 ml)

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Tempo de Geladeira / Freezer : cerca de 4 horas
Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Alvina Campregher - Rio do Sul – SC

BEGNETS DE MAÇÃ

Rendimento : cerca de 8 porções

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

250 ml de água

1/2 xícara (chá) de manteiga ou margarina sem sal

1 pitada de sal

2 xícaras (chá) mal cheias de farinha de trigo

10 ovos

32 maçãs descascadas e cortadas em fatias finas

1 colher (chá) de canela em pó

MODO DE FAZER

Ferva 1 xícara de açúcar com água, a manteiga e o sal.
Jogue a farinha, de uma só vez, mexendo sempre até aparecer o fundo da panela. Deixe amornar.
Bata em batedeira junto com os ovos, colocados um a um, deixando a massa absorver cada um completamente, antes de acrescentar o seguinte.
Enxugue as fatias de maçãs, passe-as na massa e frite em óleo quente.
Escorra em papel absorvente e passe pela mistura de 1 xícara de açúcar e a canela.
Sirva quente ou frio.

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

BEIJINHOS

Rendimento : cerca de 60 unidades

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

1 pacote de coco ralado seco

1/2 xícara (chá) de água quente

2 gemas

1 colher (sopa) de farinha de trigo

açúcar granulado DOÇÚCAR

cravos de Índia para decorar

MODO DE FAZER

Leve tudo ao fogo, mexendo sempre até começar a aparecer o fundo da panela.
Depois de frio, enrole em bolinhas, passe no DOÇÚCAR ou PREMIUM, espete um cravo no centro e arrume em caixinhas de papel.

VARIAÇÃO

Se preferir, substitua o Açúcar DOCÚCAR por PREMIUM.

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, fora da embalagem original

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

BICO DE ABELHAS

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES - MASSA

1/2 copo (americano) de açúcar UNIÃO

75 g de manteiga ou margarina com sal

1 ovo

2 copos (americano) de farinha de trigo

2 colheres (chá) de fermento em pó

5 colheres (sopa) de leite

GLAÇÚCAR suficiente para polvilhar

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com a manteiga, até obter um creme. Junte o ovo e continue batendo.
Misture a farinha peneirada com o fermento, em pequenas porções alternadas com o leite.
Coloque a massa na fôrma untada, o fundo forrado com papel também untado.
Cubra com a farofa de amêndoas e asse no forno preaquecido, até crescer e ficar levemente tostada.
Deixe esfriar, corte ao meio, recheie e polvilhe o GLAÇÚCAR.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com aro removível (2500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - FAROFA

2/3 copo (americano) de açúcar UNIÃO

100 g de amêndoas sem pele e moídas

75 g de manteiga ou margarina sem sal

1 colher (sopa) de leite

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - FAROFA
Misture o açúcar com as amêndoas e a manteiga, batendo até espumar.
Acrescente o leite e a baunilha, misture e utilize.

INGREDIENTES - RECHEIO

1 copo (americano) mal cheio de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 copo (americano) de água

2 gemas

2 colheres (sopa) de amido de milho

1 copo (americano) de leite

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

1 colher (sopa) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - RECHEIO
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio médio. Deixe amornar.
Junte as gemas misturadas com o amido de milho e o leite e volte ao fogo até engrossar.
Retire do fogo, junte a manteiga e a baunilha. Bata bem e utilize morno.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Ingrid Reistenbech - Blumenau – SC

BISCOITINHOS AMANTEIGADOS DE LARANJA

Rendimento : cerca de 80 unidades

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

200 g de manteiga ou margarina sem sal

1 ovo

1 colher (chá) de raspas de laranja

4 xícaras (chá) de farinha de trigo

3 colheres (chá) rasas de fermento em pó

1/2 colher (chá) de sal

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga ou margarina, até ficar cremoso.
Junte o ovo e as raspas de laranja e continue batendo até misturar bem.
Acrescente, então, a farinha peneirada com o fermento e o sal, amassando até formar uma massa uniforme.
Faça pequenas bolas, enrolando-as com as mãos enfarinhadas e coloque-as em assadeira sem ser untada.
Asse em forno preaquecido.
Depois de completamente frios, guarde em recipiente bem fechado ou congele.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 15 minutos

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, na embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Sâmia Regina de Souza - São José – SC

BISCOITINHOS DE CHOCOLATE

Rendimento : cerca de 60 unidades

INGREDIENTES

1 xícara (chá) mal cheia de açúcar UNIÃO

1/2 xícara (chá) de manteiga ou margarina sem sal

1 colher (chá) de essência de baunilha

1 ovo

1 xícara (chá) de farinha de trigo

1 colher (café) de fermento em pó

1 pitada de bicarbonato de sódio

180 g de chocolate meio amargo picado

1/2 xícara (chá) de nozes picadas

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga, a baunilha e o ovo até ficar cremoso.
Junte a farinha, o fermento e o bicarbonato peneirados juntos.
Misture o chocolate e as nozes, sem bater.
Pingue esta massa em assadeira sem untar, com auxílio de uma colher (chá) e asse em forno preaquecido.
Retire os biscoitos do forno e deixe amornar para desenformar.
Depois de completamente frios, guarde em recipiente bem fechado ou congele.

VARIAÇÃO

Se preferir, substitua as nozes por castanhas-do-Pará.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 15 minutos

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na embalagem, na geladeira.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Trajanes Soares de Araújo - Belo Horizonte – MG

BISCOITINHOS DE NATA

Rendimento : cerca de 80 unidades

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

1 lata de creme de leite com soro

4 colheres (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

1 gema

5 e 1/2 xícaras (chá) de araruta

1 colher (chá) de fermento em pó

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com creme de leite, a manteiga ou margarina e a gema.
Vá acrescentando a araruta e o fermento peneirados juntos.
Quando a massa estiver homogênea, faça pequenas bolinhas e coloque em assadeira untada e polvilhada com farinha de trigo.
Asse no forno preaquecido até dourarem levemente.
Depois de completamente frios, guarde em recipiente bem fechado ou congele.

DICA

VARIAÇÃO

Se preferir, substitua a araruta por amido de milho ou farinha de trigo.
Pode-se aromatizar os biscoitinhos com um pouco de raspas de limão.

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, na embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Sirley Almeida Carvalho - Curitiba – PR

BISCOITOS DE GELADEIRA

Rendimento : cerca de 130 unidades

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

1 xícara (chá) de manteiga ou margarina derretida

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1/2 colher (café) de bicarbonato de sódio

1/2 xícara (chá) de leite

1 colher (café) de essência de baunilha

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga, até obter um creme.
Junte a farinha peneirada com o bicarbonato, o leite e a baunilha.
Amasse e faça dois rolos com cerca de 3 cm de diâmetro.
Embrulhe em papel alumínio e leve à geladeira até ficar firme.
Corte em fatias com 0,5 cm e coloque em assadeira levemente untada.
Asse em forno preaquecido, até corar levemente.
Destaque com espátula e deixe esfriar.
Guarde em recipiente bem tampado ou congele.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 25 minutos

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele em geladeira, na embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Helga Anderson - Passos – MG

BISCOITOS DE ANIS

Rendimento : cerca de 145 unidades

INGREDIENTES

1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

2 xícaras (chá) mal cheias de farinha de trigo

1/2 xícara (chá) mal cheia de manteiga ou margarina sem sal

2 gemas

1/2 colher (café) de anis estrelado moído

1 gema para pincelar

açúcar granulado UNIÃO PREMIUM para polvilhar

MODO DE FAZER
Misture o açúcar com a farinha de trigo, a manteiga, as gemas e o anis.
Trabalhe a massa até misturar bem os ingredientes.
Com o auxílio de um rolo de macarrão, abra a massa entre 2 plásticos, até atingir 3 mm de espessura.
Corte com cortador próprio, na forma desejada, pincele com a gema e polvilhe o PREMIUM.
Coloque em assadeira untada e asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar e guarde em recipiente bem tampado.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 20 minutos

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, na embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

BISCOITOS DE FUBÁ

Rendimento : cerca de 45 unidades

INGREDIENTES

1 copo (americano) de açúcar UNIÃO

1 e 1/2 copo (americano) de fubá

2 copos (americano) de amido de milho

1 e 1/2 tablete de margarina

1/4 copo (americano) de leite

1 gema

MODO DE FAZER
Peneire juntos os 3 primeiros ingredientes.
Vá juntando o restante, até obter uma massa uniforme.
Faça um rolo e corte em pedaços regulares, com cerca de 3 cm. Se precisar, polvilhe a mesa e as mãos com farinha de trigo.
Asse em forno preaquecido.

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 20 minutos

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Sandra Maria Zafo - São Paulo – SP

BISCOITOS DE MEL

Rendimento : cerca de 100 unidades

INGREDIENTES

2 copos (americano) bem cheios de açúcar UNIÃO

300 g de mel

125 g de miolo de amêndoas moídas com pele

3 gotas de essência de amêndoas

1 colher (sopa) rasa de canela em pó

1 colher (chá) rasa de cravo moído

1 colher (sobremesa) de essência de baunilha

1 colher (sopa) de raspas de limão

250 g de manteiga ou margarina sem sal

1 ovo

1 colher (chá) de fermento em pó

5 e 1/2 copos (americano) de farinha de trigo

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com o mel, até dissolver e obter uma calda homogênea.
Junte as amêndoas, a essência, a canela, o cravo e a baunilha.
Deixe esfriar e adicione o restante, misturando até formar uma massa espessa.
Abra a massa, corte os biscoitos, usando cortador próprio ou um copo pequeno, e coloque em assadeira untada.
Asse em forno preaquecido.
Deixe esfriar e guarde em recipiente bem fechado ou congele.

DICA

Se for preciso, acrescente um pouco mais de farinha de trigo e polvilhe a mesa para abrir a massa.

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 10 minutos

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele em geladeira, na embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Ephigênia Maria B. D. Oliveira - Juiz de Fora – MG

BISCOITOS DE NOZES

Rendimento : cerca de 40 unidades

INGREDIENTES

2/3 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

1/3 xícara (chá) de manteiga sem sal

1 ovo

1 colher (sopa) de leite

1 colher (chá) de essência de baunilha

2 xícaras (chá) mal cheias de farinha de trigo

2 colheres (chá) de fermento em pó

1/2 colher (café) de sal

1/2 xícara (chá) de nozes moídas

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga. Junte o ovo, o leite e a baunilha, continuando a bater até misturar.
Acrescente os ingredientes secos peneirados juntos e misture sem amassar. Junte as nozes.
Divida em duas partes iguais. Role cada uma sobre a mesa enfarinhada e envolva em papel de alumínio, deixando os rolos com 4 a 5 cm de diâmetro.
Leve à geladeira até ficarem firmes.
Corte em fatias de 1 cm, usando uma faca bem afiada, coloque em tabuleiro untado e asse em forno preaquecido.
Retire os biscoitos do tabuleiro ainda quentes com o auxílio de uma espátula.
Depois de frios, guarde em recipiente bem fechado ou congele.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 10 minutos

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, na embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Edia Westphal - Blumenau - SC

BISCOITOS DE OLIVEIRA DO HOSPITAL

Rendimento : cerca de 24 unidades
Típica : PORTUGUESA

INGREDIENTES

1 copo (americano) de açúcar UNIÃO

1/2 tablete de manteiga ou margarina sem sal

2 ovos

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

3 copos (americano) de farinha de trigo

MODO DE FAZER
Bata o açúcar com a manteiga.
Acrescente os ovos, um a um.
Misture a farinha e o fermento, peneirados juntos.
Faça rolos finos, com a ajuda de farinha polvilhada na mesa e nas mãos.
Dê o formato de *s* duplo.
Coloque em assadeira untada e enfarinhada.
Asse em forno preaquecido.

DICA
Conserve em recipiente bem vedado para que se mantenham sequinhos e crocantes ou congele.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 25 minutos

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

BISCOITOS DE QUEIJO E COCO

HISTÓRIA DA RECEITA
Biscoito é uma massa não fermentada, doce ou salgada, com forma e sabor variados. Pode ser feito só com a massa ou recheado, com ou sem cobertura. O biscoito doce em francês é chamado de biscuit.

Rendimento : cerca de 100 unidades

INGREDIENTES - MASSA

4 colheres (sopa) bem cheias de açúcar UNIÃO

4 copos (americano) de farinha de trigo

50 g de queijo tipo parmesão ralado

1 colher (sopa) de fermento em pó

2 ovos

2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina derretida

MODO DE FAZER - MASSA
Peneire juntos os ingredientes secos e reserve.
Bata os ovos com a margarina e junte aos ingredientes secos.
Faça bolinhas (ou rosquinhas) pequenas, leve ao forno preaquecido, em assadeira untada e enfarinhada, até ficarem levemente coradas.

DICA
Se for preciso, acrescente um pouco de leite à massa, para que fique firme, mas macia (em ponto de enrolar).

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - CALDA

1/2 colher (sopa) de amido de milho

1 e 1/2 xícara (chá) de leite

1 copo (americano) mal cheio de açúcar UNIÃO

3 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 e 1/2 colher (sopa) de margarina sem sal

1 pacote de coco ralado seco

MODO DE FAZER - CALDA
Dissolva o amido no leite e junte o restante dos ingredientes.
Leve ao fogo brando, mexendo sempre até começar a engrossar.
Passe os biscoitos nessa calda de chocolate e, depois, no coco ralado.
Deixe esfriar completamente e guarde em recipiente bem fechado ou congele.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS
CONGELAMENTO
INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Zágari C. do Nascimento - São Luis - MA

BISCOITOS DO PAI

Rendimento : cerca de 80 unidades

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

100 g de manteiga ou margarina sem sal

1 xícara (chá) bem cheia de farinha de trigo

50 g de amêndoas sem pele e moídas

1 colher (café) de essência de baunilha

1 clara

amêndoas em metades,sem pele e levemente torradas

açúcar granulado UNIÃO PREMIUM suficiente para envolver

MODO DE FAZER

Misture os 5 primeiros ingredientes, trabalhando com as pontas dos dedos, até ficarem bem misturados.
Abra a massa entre 2 plásticos, com o auxílio de um rolo, até atingir cerca de 3 mm de espessura.
Corte, com cortador próprio, em forma de pequenos losangos e coloque em assadeira sem untar.
Cole com a clara uma metade de amêndoa sobre cada biscoito.
Leve para assar no forno preaquecido, sem deixar corar.
Ainda quente, passe pelo PREMIUM.
Deixe esfriar e guarde em recipiente bem fechado ou congele.

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 15 minutos

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele em geladeira na embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

BISÉE

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES - MASSA

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

4 ovos

1 xícara (chá) bem cheia de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de amido de milho

1 colher (chá) de fermento em pó

2 colheres (sopa) de chocolate em pó

1/2 xícara (chá) de suco de laranja

chocolate granulado para decorar

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com os ovos, até obter uma massa fofa e clara.
Misture, delicadamente, a farinha, o amido de milho, o fermento e o chocolate peneirados juntos.
Alterne com o suco de laranja.
Despeje em 2 fôrmas untadas e forradas com papel também untado.
Asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar, desenforme e reserve.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com aro removível (2500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 20 minutos

INGREDIENTES - CHANTILLY

3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1/2 litro de creme de leite fresco, gelado

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Na velocidade mínima da batedeira, bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha, até obter um creme consistente e uniforme. Utilize.

INGREDIENTES - MERENGUE

6 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

3 claras

MODO DE FAZER - MERENGUE
Bata o GLAÇÚCAR com as claras, até obter uma massa espessa e firme.
Coloque numa fôrma untada e forrada com papel também untado. Asse no forno preaquecido.
Desenforme quente e reserve.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (2500 ml)

TEMPERATURA : branda (130º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

MODO DE FAZER - MONTAGEM
Coloque, no prato escolhido, uma camada da massa, uma de chantilly, uma de merengue, outra de chantilly, e nova camada de massa com o chantilly restante, cubra e decore com o chocolate granulado.

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele somente a massa e o merengue.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Alita Neves - Santos - SP

BOLA DE NEVE

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - MASSA

5 copos (americano) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

6 claras

1 colher (sopa) de suco de limão

MODO DE FAZER - MASSA
Faça um merengue firme, batendo o GLAÇÚCAR com as claras e o suco de limão.
Sobre uma tábua bem molhada, modele uma bola e faça uma cavidade no centro (reservando 1/3 do merengue para cobertura).
Coloque o recheio, cubra com o merengue reservado e asse no forno preaquecido, até dobrar o volume, sem deixar corar. Passe para um prato fundo e deixe esfriar. Cubra com o creme inglês e sirva gelada.

DICA
Para a tábua onde será modelada a bola de merengue ficar bem molhada, deixe-a mergulhada em água por algumas horas.
Decore o doce com metades de maçã cozida.

TEMPERATURA : branda (150º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 50 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

1/2 copo (americano) de açúcar UNIÃO

1 copo (americano) de água

4 maçãs ácidas sem cascas e sementes, picadas

MODO DE FAZER - RECHEIO
Ferva o açúcar com a água e as maçãs, até obter um purê seco.
Deixe esfriar e utilize.

INGREDIENTES - CREME INGLÊS

2 copos (americano) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

8 gemas

1 colher (sopa) de amido de milho

1/2 litro de leite

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CREME INGLÊS
Bata o GLAÇÚCAR com as gemas e o amido. Escalde com o leite e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até engrossar ligeiramente.
Retire do fogo, acrescente a baunilha e utilize depois de frio.

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Branca P. C. S. Mateus - São Paulo - SP

BOLA DE NEVE AO CAFÉ

Rendimento : cerca de 8 porções

INGREDIENTES - CREME

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

4 gemas

1 colher (chá) de amido de milho

2 e 1/2 xícaras (chá) mal cheias de leite quente

1 xícara (café) de café coado bem forte

1 colher (café) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CREME
Bata o açúcar com as gemas e o amido de milho.
Junte o leite, aos poucos, reservando meia xícara (chá).
Adicione o café e a baunilha.
Leve esta mistura ao fogo brando e mexa, até engrossar ligeiramente. Reserve na panela.

DICA
Utilize preferencialmente café coado na hora.

INGREDIENTES - MASSA

4 claras

2 colheres (sopa) bem cheias de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

MODO DE FAZER - MASSA
Bata as claras com o GLAÇÚCAR em neve bem firme.
Coloque a panela de creme no fogo baixo. Logo que começar a formar bolhas, coloque as claras em bolas (com ajuda de duas colheres) sobre o creme. Vire para cozinharem e crescerem. Retire do fogo para numa travessa.
Junte o leite (1/2 xícara) e mexa bem para ligar. Depois de esfriar, cubra as bolas com o creme e leve à geladeira para gelar.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

BOLACHAS DE AMENDOIM

Rendimento : cerca de 70 unidades
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

2 copos (americano) mal cheios de açúcar UNIÃO

250 g de manteiga sem sal

3 ovos

250 g de amendoim torrado e moído com pele

1 colher (chá) de fermento em pó

1 colher (chá) rasa de bicarbonato de sódio

1 copo (americano) de leite morno

5 copos (americano) de farinha de trigo

250 g de amido de milho

MODO DE FAZER
Misture tudo, o bicarbonato dissolvido no leite, e amasse até obter uma massa homogênea.
Abra com o rolo, entre dois plásticos, até que fique com cerca de 5 mm de espessura.
Corte com o cortador de biscoitos, coloque em assadeira untada e asse no forno preaquecido.
Depois de esfriarem completamente, guarde em recipiente bem fechado ou congele.

DICA
Caso seja necessário, acrescente 1 ou 2 colheres (sopa) de leite para que a massa fique firme e homogênea.

TEMPERATURA : moderada (180ºC)

TEMPO DE FORNO : cerca de 20 minutos

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, na embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Guiomar Ercília Gomes - São Paulo - SP

BOLACHINHAS CRI-CRI

Rendimento : cerca de 40 unidades

INGREDIENTES

1 copo (americano) mal cheio de açúcar UNIÃO

100 g de manteiga sem sal

1 ovo

2 claras

250 g de amido de milho

1 colher (chá) de fermento em pó

1 copo (americano) de farinha de trigo

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga, o ovo e as claras.
Acrescente o amido de milho peneirado com o fermento e a farinha de trigo, e misture tudo muito bem, sem amassar.
Coloque a massa entre dois plásticos e, usando o rolo suavemente, abra-a sobre a mesa.
Corte as bolachas com o molde desejado e asse no forno preaquecido em tabuleiro untado e polvilhado, sem deixar corar.
Depois de frias, guarde em recipiente bem fechado ou congele.

TEMPERATURA : branda (150º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Maria Alice M. de Oliveira - Pelotas - RS

BOLACHINHAS DA VOVÓ CHIQUITA

Rendimento : cerca de 100 unidades

INGREDIENTES

2 copos (americano) de açúcar UNIÃO

2 copos (americano) de açúcar mascavo

4 ovos

2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

2 colheres (café) de canela em pó

1 colher (café) de cravo da Índia

1 colher (sobremesa) de bicarbonato de sódio

3 colheres (sopa) de gengibre fresco e ralado

6 copos (americano) de farinha de trigo

açúcar granulado DOÇÚCAR para polvilhar

MODO DE FAZER
Misture tudo e trabalhe a massa até que fique homogênea.
Faça dois rolos, embrulhe em papel alumínio e guarde na geladeira por algumas horas, para firmar a massa.
Abra a massa com o auxílio de um rolo, até atingir a espessura de 0,5 cm.
Corte as bolachas no formato preferido. Polvilhe com o DOÇÚCAR e coloque em assadeira levemente untada.
Leve para assar em forno preaquecido, até ficarem sequinhas e douradas.
Depois de esfriarem, guarde em latas bem fechadas ou congele.

DICA
Após 15 minutos, abaixe a temperatura do forno para 180º C (moderada).

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, na embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Duse Rugger Ometto - São Paulo - SP

BOLACHINHAS DE AMOR

Rendimento : cerca de 30 unidades

INGREDIENTES - MASSA

2 colheres (sopa) bem cheias de açúcar UNIÃO

2 copos (americano) de semolina grossa

1 copo (americano) de farinha de trigo

1 copo (americano) de manteiga ou margarina derretida

1 tablete de fermento para pão (15 g)

água suficiente para dar liga

açúcar UNIÃO para envolver

MODO DE FAZER - MASSA
Misture o açúcar com a semolina, a farinha, a manteiga e o fermento.
Coloque a água no fim, para ajudar a dar liga à massa, que deve ficar macia, mas sem colar nas mãos.
Espalme pequenas porções de massa, como se fossem bolachas.
Coloque o recheio, feche a massa, moldando-a em forma de bolinhas, e deixe descansar por 30 minutos.
Coloque em tabuleiro untado com margarina e asse no forno preaquecido.
Passe as bolachinhas ainda quentes no açúcar.
Depois de esfriarem, guarde em recipiente bem fechado ou congele.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

1 colher (sopa) de açúcar UNIÃO

6 nozes moídas

MODO DE FAZER - RECHEIO
Faça uma massa com o açúcar e as nozes, amassando e comprimindo-a com as mãos como uma farofa.
Utilize.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Nilce Domingues - Santos - SP

BOLACHINHAS DE NATA

Rendimento : cerca de 60 unidades

INGREDIENTES

3 xícaras (chá) mal cheias de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 colher (café) de sal

3 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

1 xícara (chá) de nata

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

2 gemas

1 colher (café) de essência de baunilha

leite para pincelar

açúcar granulado DOÇÚCAR para envolver

MODO DE FAZER

Peneire a farinha com o fermento e o sal.
Abra uma cova e coloque o açúcar, a nata, a manteiga ou margarina, as gemas e a baunilha.
Misture, amasse e deixe descansar por 30 minutos.
Abra a massa com cerca de 0,5 cm, entre dois plásticos levemente enfarinhados, e corte as bolachas com o molde desejado. Coloque em tabuleiro untado e polvilhado com farinha.
Pincele as bolachas com o leite, cubra com o DOÇÚCAR e leve ao forno preaquecido até dourarem levemente.
Guarde-as em um recipiente bem fechado ou congele.

DICA

Para cortar as bolachas utilize um copo como molde.

VARIAÇÃO

Se preferir, substitua a nata do leite fervido por creme de leite de caixinha.

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 20 minutos

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Orlanda Nicolau Kuhi - Limeira - SP

BOLINHOS DA TIA JOANA

Rendimento : cerca de 60 unidades

INGREDIENTES

1/2 kg de açúcar UNIÃO

10 gemas

250 g de manteiga ou margarina sem sal

3 xícaras (chá) bem cheias de farinha de trigo

10 claras em neve

cerejas frescas ou em calda para decorar

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as gemas até formar um creme claro e fofo.
Acrescente a manteiga e continue batendo.
Junte a farinha peneirada e mexa sem bater.
Envolva tudo delicadamente com as claras.
Coloque uma cereja sem caroço no fundo de cada forminha bem untada e despeje a massa.
Asse no forno preaquecido até crescer e dourar. Desenforme frios.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Marilena Correa Garcia - Maringá - PR

BOLINHOS DE AREIA

Rendimento : cerca de 30 unidades

INGREDIENTES

1 xícara (chá) mal cheia de açúcar UNIÃO

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

200 g de manteiga sem sal

açúcar UNIÃO para envolver

canela em pó para envolver

MODO DE FAZER

Misture bem o açúcar com a farinha e a manteiga.
Faça bolinhas com a massa. Coloque num tabuleiro polvilhado com farinha de trigo.
Com a ponta do dedo, faça uma ligeira cova sobre o bolinho.
Leve ao forno preaquecido para assar, sem deixar corar.
Assim que estiverem prontos, passe os bolinhos pelo açúcar misturado com a canela.

TEMPERATURA : branda (150 ºC)

TEMPO DE FORNO : cerca de 50 minutos

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Sara da Silva Serra - Santo André - SP

BOLINHOS DE CHUVA

Rendimento : cerca de 30 unidades

INGREDIENTES

1 colher (sopa) de açúcar UNIÃO

2 ovos

1/2 copo (americano) de leite

1 colher (chá) de manteiga ou margarina sem sal

1 pitada de sal

2 copos (americano) mal cheios de farinha de trigo

1 colher (chá) bem cheia de fermento em pó

óleo para fritar

açúcar UNIÃO e canela para polvilhar

MODO DE FAZER

Misture e bata bem todos os ingredientes.
Coloque a massa às colheradas no óleo quente, para fritar.
Escorra em papel absorvente e polvilhe com o açúcar e a canela.

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

BOLINHOS DE ERVA DOCE

Rendimento : cerca de 30 unidades

INGREDIENTES

1 e 1/2 copo (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 copo (americano) de água

1 colher (chá) de erva doce

125 g de manteiga ou margarina sem sal

1 coco ralado (300 g)

3 ovos

1 colher (café) de canela em pó

1 e 1/2 copo (americano) de farinha de trigo

MODO DE FAZER
Ferva o DOÇÚCAR com a água até o ponto de fio grosso.
Acrescente a erva-doce e deixe esfriar.
Junte a manteiga, o coco, os ovos, a canela e a farinha e misture bem.
Coloque em forminhas untadas.
Asse no forno preaquecido e desenforme morno.

TIPO DE RECIPIENTE : forminhas de empada (50 ml)

TEMPERATURA : quente (200 ºC)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, na embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Ieda Maria B. Cunha - São Paulo – SP

BOLINHOS DE MEL

Rendimento : cerca de 40 unidades

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

2 ovos

2 xícaras (chá) de mel

1 pitada de sal

1 colher (café) de canela em pó

1 colher (sopa) de bicarbonato de sódio

1 xícara (chá) de leite

cerca de 5 xícaras (chá) de farinha de trigo

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes na ordem indicada e amasse até obter uma massa macia.
Faça os bolinhos e coloque-os espaçadamente numa assadeira untada e polvilhada com farinha.
Asse no forno preaquecido.

DICA

Se for necessário, adicione um pouco mais de farinha, para que a massa não cole nas mãos.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Conceição Ap Rosa Campos - Espírito Sto do Pinhal - SP

BOLO DA RAINHA

Rendimento : cerca de 16 porções
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

600 g de coco fresco ralado

2 xícaras (chá) de água fervente

1 pitada de sal

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

12 gemas

3 xícaras (chá) de mandiocas cozidas

1/2 kg de açúcar UNIÃO

150 g de castanhas de caju torradas e moídas

MODO DE FAZER
Misture o coco com a água e o sal. Abafe por 10 minutos.
Esprema num pano, extraia o leite e, a ele, adicione a manteiga. Deixe esfriar.
Junte as gemas, a mandioca e o açúcar e misture sem bater.
Passe por uma peneira e, então, acrescente as castanhas.
Coloque na fôrma untada, o fundo forrado com papel também untado. Asse no forno preaquecido.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua o leite extraído do coco ralado por 2 xícaras (chá) mal cheias de leite de coco industrializado.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Conceição de Souza - Santos - SP

BOLO DE ANIVERSÁRIO

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES - MASSA

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

1/2 xícara (chá) de coco fresco ralado

1 colher (café) de sal

1/2 xícara (chá) de óleo de girassol

5 gemas

3/4 xícara (chá) de suco de abacaxi concentrado

5 claras

1 colher (café) de cremor de tártaro

MODO DE FAZER - MASSA
Peneire o açúcar com a farinha e com o fermento. Acrescente o coco, o sal, o óleo, as gemas e o suco de abacaxi. Reserve.
Bata as claras com o cremor de tártaro, em ponto de neve. Acrescente delicadamente à mistura reservada.
Coloque esta massa numa fôrma de buraco, sem untar, com a ajuda de uma colher para que não fique com bolhas de ar.
Leve para assar no forno preaquecido.
Desenforme frio, cubra e decore com as fitas de coco .

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua o coco fresco por coco seco ralado, hidratado com 3 colheres (sopa) de água quente.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - COBERTURA

2 xícaras (chá) mal cheias de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1/2 xícara (chá) de água (100 ml)

1 colher (chá) de essência de baunilha

2 claras

MODO DE FAZER - COBERTURA
Misture todos os ingredientes e esquente em banho-maria, com cuidado para não cozinhar a clara.
Retire do fogo e bata até amornar e ficar bem firme.
Cubra o bolo usando uma espátula ou colher.

INGREDIENTES - DECORAÇÃO

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 coco cortado em fitas

1 xícara (chá) de água (200 ml)

MODO DE FAZER - DECORAÇÃO
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio grosso.
Junte as fitas de coco e ferva por 5 minutos.
Retire com escumadeira, enrole em forma de espiral e espalhe-as sobre um pano seco.
Deixe secar e decore o bolo.

DICA
Deve-se preparar as fitas de coco antes da cobertura, para que já estejam enroladas, frias e secas, e possam aderir ao glacê.

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, na embalagem.

Ocasião : FESTA DE ANIVERSÁRIO

FONTE DA RECEITA : Júlia Romero Rodrigues - São Paulo - SP

BOLO DE CASAMENTO COM MUSSE DE CHOCOLATE

Rendimento : cerca de 16 porções

INGREDIENTES - MASSA BÁSICA

10 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

10 ovos

10 colheres (sopa) de farinha de trigo

5 colheres (sopa) de geléia a gosto

MODO DE FAZER - MASSA BÁSICA
Bata o açúcar com os ovos até dobrar o volume. Misture a farinha, sem bater.
Coloque na fôrma untada, o fundo forrado com papel também untado, e leve a assar no forno preaquecido.
Esfrie, desenforme e corte em duas camadas para rechear.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - CALDA

100 g de chocolate branco para cobertura picado

1 e 1/2 xícara (chá) de leite

2 colheres (sopa) de licor a gosto

MODO DE FAZER - CALDA
Derreta o chocolate com o leite, diretamente no fogo.
Junte o licor, deixe esfriar e borrife nas camadas de massa antes do recheio.

INGREDIENTES - RECHEIO

400 g de chocolate branco para cobertura picado

1 lata de creme de leite

4 colheres (chá) de gelatina incolor sem sabor (16 g)

3 colheres (sopa) de água fria para hidratar a gelatina

8 claras

3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

MODO DE FAZER - RECHEIO
Derreta o chocolate com o creme de leite em banho-maria. Retire do banho-maria e adicione a gelatina já hidratada. Mexa para derreter a gelatina e deixe esfriar.
Junte as claras batidas em neve com o GLAÇÚCAR e utilize em seguida.
Coloque metade da massa no prato de serviço, umedeça com metade da calda. Envolva toda a lateral com um aro de cartolina, forrada com papel alumínio, com cerca de 10 cm de altura. Unte com óleo e passe uma fita adesiva forte para fechar o círculo, deixando-o bem preso.

INGREDIENTES - COBERTURA

500 g de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

500 g de amêndoas sem pele e moídas

2 claras

GLAÇÚCAR suficiente para dar ponto

MODO DE FAZER - COBERTURA
Misture o GLAÇÚCAR com as amêndoas e as claras.
Amasse, acrescentando mais GLAÇÚCAR aos poucos até dar o ponto de marzipan (quando não gruda nas mãos).
Mantenha a massa embalada em plástico até o momento de usá-la. Abra, então, entre dois plásticos com a ajuda do rolo de massas.

INGREDIENTES - DECORAÇÃO

250 g de chocolate branco para cobertura derretido

2 colheres (sopa) de xarope de glicose de milho

MODO DE FAZER - DECORAÇÃO
Misture o chocolate branco morno com a glicose. Aperte bem entre as mãos até que saia todo o líquido.
Coloque a massa entre duas folhas de plástico e abra-a, com o auxílio de um rolo, até que fique fina.
Corte em pequenas rodelas.
Faça o miolo da flor, enrolando uma rodela. À volta, faça pétalas com outras rodelas, acompanhando o miolo.
Mantenha na geladeira até utilizar.

MODO DE FAZER - MONTAGEM
Passe uma camada de geléia por toda a superfície do bolo.
Corte o marzipan do tamanho do tampo e das laterais, e cubra o bolo, acertando as emendas com uma faca molhada em água.
Decore com as flores de chocolate e mantenha na geladeira até servir.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Ocasião : FESTA DE CASAMENTO

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

BOLO DE CASTANHAS PORTUGUESAS

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : PORTUGUESA

INGREDIENTES - MASSA

2 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

8 gemas

400 g de castanhas portuguesas cozidas e esmagadas

150 g de nozes moídas

1 colher (chá) de fermento em pó

8 claras em neve

figos cristalizados para decorar

cerejas para decorar

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com as gemas, até dobrar o volume.
Junte o purê de castanhas, as nozes e o fermento. Misture as claras sem bater.
Coloque na fôrma untada e polvilhada com farinha de rosca. Asse no forno preaquecido.
Desenforme depois de frio e decore com o chantilly e as frutas reservadas. Conserve na geladeira.

VARIAÇÃO
Se preferir, decore com castanhas inteiras cozidas na calda.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - CHANTILLY

3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1/2 litro de creme de leite fresco, gelado

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha, na velocidade mínima da batedeira, até obter um creme consistente e uniforme. Utilize.

CONGELAMENTO - MASSA

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele somente a massa.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : NATAL

FONTE DA RECEITA : Maria Cândida Rodrigues Dupont - São Paulo - SP

BOLO DE COCO E AMEIXA

Rendimento : cerca de 16 porções

INGREDIENTES - CALDA CARAMELADA

1 xícara (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 xícara (chá) de água (200 ml)

MODO DE FAZER - CALDA CARAMELADA
Leve o DOÇÚCAR ao fogo com meia xícara de água e deixe ferver até caramelar.
Acrescente o restante da água, deixe ferver até obter um caramelo mole.
Cubra a forma e reserve.

INGREDIENTES - MASSA

2 xícaras (chá) bem cheias de açúcar UNIÃO

5 ovos

1 coco ralado (300 g)

100 g de queijo mineiro ralado

1 copo (americano) de farinha de trigo

750 ml de leite

MODO DE FAZER - MASSA
Bata ligeiramente o açúcar com os ovos. Junte o coco, o queijo, a farinha e o leite e misture.
Coloque a massa na fôrma reservada e asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar e desenforme.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (2500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 50 minutos

INGREDIENTES - DOCE DE AMEIXAS

1 xícara (chá) bem cheia de açúcar UNIÃO

300 g de ameixas pretas picadas

2 xícaras (chá) de água (400 ml)

MODO DE FAZER - DOCE DE AMEIXAS
Ferva o açúcar com a água e as ameixas, até obter um doce pastoso. Deixe esfriar e cubra o bolo.

INGREDIENTES - SUSPIRO

3 xícaras (chá) mal cheias de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

6 claras

MODO DE FAZER - SUSPIRO
Bata o GLAÇÚCAR com as claras na velocidade máxima da batedeira, até que o suspiro fique bem firme. Cubra a camada de doce de ameixa e volte ao forno só para secar um pouco.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Maria da Silva - Blumenau - SC

BOLO DE ESPECIARIAS

Rendimento : cerca de 10 porções
Típica : EUROPÉIA

INGREDIENTES - MASSA

2 copos (americano) bem cheios de açúcar UNIÃO

125 g de manteiga ou margarina sem sal

4 gemas

250 ml de leite

1 copo (americano) bem cheio de chocolate em pó

1 colher (café) rasa de cravo moído

1 colher (chá) de canela em pó

1 colher (café) rasa de noz moscada

3 copos (americano) bem cheios de farinha de trigo

1 colher (chá) bem cheia de fermento em pó

4 claras em neve

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com a manteiga e junte as gemas, uma a uma, batendo até obter um creme claro e fofo. Reserve.
Separe metade do leite e dissolva nele o chocolate. Junte ao creme reservado.
Adicione as especiarias, a farinha peneirada com o fermento, alternando com o leite restante.
Bata bem e, por último, acrescente as claras, mexendo delicadamente.
Coloque na fôrma untada e polvilhada com farinha de trigo. Asse no forno preaquecido.
Desenforme frio e cubra com o glacê.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma para pudim (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 1 hora

INGREDIENTES - GLACÊ

2 e 1/2 copos (americano) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

3 colheres (sopa) de água

1 colher (sopa) de rum

MODO DE FAZER - GLACÊ
Em banho-maria, aqueça o GLAÇÚCAR com a água e o rum.
Mexa, até ficar homogêneo, e cubra o bolo.

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Ingelone Lessczy - Curitiba - PR

BOLO DE FRUTAS ANGÉLICA

Rendimento : cerca de 16 porções
Típica : INGLESA

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) bem cheias de açúcar mascavo

2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

5 gemas

1 cálice de vinho tinto

1 xícara (chá) de farinha de rosca

100 g de castanhas-do-Pará moídas

100 g de passas sem sementes

100 g de frutas cristalizadas picadas

1 colher (sopa) de chocolate em pó

2 colheres (chá) de raspas de limão

1/2 colher (sobremesa) de cravo moído

1 colher (sopa) de fermento em pó

5 claras em neve

frutas cristalizadas para decorar

GLAÇÚCAR suficiente para polvilhar

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga e as gemas, até obter um creme claro e homogêneo.
Acrescente o vinho e a farinha de rosca, alternadamente.
Junte as frutas, o chocolate em pó, as raspas de limão e o cravo.
Misture o fermento e as claras, sem bater.
Coloque na fôrma untada e asse no forno preaquecido.
Depois de desenformado, decore com as frutas cristalizadas e polvilhe com o GLAÇÚCAR.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 1 hora

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : NATAL

FONTE DA RECEITA : Angélica Barcauscas Denardi - São Paulo - SP

BOLO DE FUBÁ

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

2 xícaras (chá) de fubá

3 xícaras (chá) de leite

2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

1 colher (chá) de erva doce

4 cravos da Índia

1 canela em pau

1 pitada de sal

4 ovos

1 colher (sopa) de fermento em pó

2/3 xícara (chá) de queijo tipo parmesão ralado

MODO DE FAZER
Misture e leve ao fogo o açúcar, o fubá, 2 xícaras do leite, a manteiga, a erva-doce, os cravos, a canela e o sal. Mexa até começar a aparecer o fundo da panela. Retire do fogo e deixe esfriar. Bata os ovos, na batedeira, até dobrarem de volume, e adicione ao mingau.
Acrescente o fermento dissolvido no leite restante e o queijo. Misture bem e coloque na fôrma untada e polvilhada com fubá. Asse no forno preaquecido e desenforme morno.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Ivete Miranda - Araçatuba - SP

BOLO DE FUBÁ COM GOIABADA

Rendimento : cerca de 24 porções

INGREDIENTES

1 copo de iogurte natural gelado

1 copo de óleo de girassol

300 g de açúcar UNIÃO

4 ovos

2 colheres (sopa) bem cheias de manteiga ou margarina sem sal

1 colher (café) rasa de sal

1 e 1/2 copo bem cheio de farinha de trigo

1 e 1/2 copo bem cheio de fubá

100 g de queijo ralado

1 colher (sopa) bem cheia de fermento em pó

3 copos de goiabada cortada em cubinhos

farinha de rosca

MODO DE FAZER

No liquidificador, bata os 6 primeiros ingredientes, até obter uma mistura bem cremosa e homogênea.
Retire para uma tigela e vá juntando os ingredientes restantes, reservando a goiabada. A massa fica bastante espessa.
Bata muito bem e faça uma camada fina no fundo da fôrma, untada e polvilhada com a farinha de rosca.
Distribua uma porção de goiabada e cubra com outra camada de massa, mais grossa.
Repita até terminar, espalhando as camadas de massa com a ajuda de uma colher, vagarosamente, porque ela é bastante espessa e difícil de se espalhar. Asse em forno preaquecido.
Desenforme frio.

DICA

Para que as medidas sejam corretas, utilize o mesmo copo (pode ser o próprio copo do iogurte) para todos os ingredientes.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, sem a embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Joana D Arc Patrícia Medeiros - Araraquara - SP

BOLO DE LARANJAS VERDES

Rendimento : cerca de 20 porções
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

4 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

200 g de manteiga sem sal

6 gemas

2 colheres (sopa) de raspas de laranja verde

1 e 1/2 xícara (chá) de suco de laranja

6 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de fermento em pó

4 claras

1/2 colher (café) de sal

GLAÇÚCAR suficiente para polvilhar

MODO DE FAZER
Faça um creme com o açúcar, a manteiga e as gemas, colocadas uma a uma, sem parar de bater.
Junte as raspas de laranja e o suco, alternadamente com a farinha peneirada com o fermento.
Bata as claras em neve com o sal e misture com a massa, sem bater.
Coloque na fôrma untada e enfarinhada, e asse no forno preaquecido.
Desenforme morno e polvilhe o GLAÇÚCAR.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (4000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Eraclides Zardo - Curitiba - PR

BOLO DE MAÇÃS E AMEIXAS

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES

2 maçãs sem cascas e sem sementes

3 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

1 e 1/2 xícara (chá) de água (300 ml)

150 g de ameixas sem caroços

4 ovos

1 xícara (chá) de suco de laranja

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sobremesa) rasa de fermento em pó

MODO DE FAZER
Corte as maçãs em 4 partes cada. Ferva as maçãs com 1/2 xícara (chá) do açúcar e 1/2 da água, até formar uma calda grossa.
À parte, ferva as ameixas com outra 1/2 xícara do açúcar e 1 xícara da água.
Disponha as maçãs no fundo da fôrma levemente untada.
No espaço entre um pedaço e outro das maçãs, arrume as ameixas. Reserve.
À parte, bata as 2 xícaras (chá) de açúcar restantes com os ovos, o suco de laranja, a farinha de trigo e o fermento em pó, até obter uma massa homogênea.
Despeje sobre as frutas e asse no forno preaquecido.
Desenforme quente e deixe esfriar para servir.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma redonda (2500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Elvira Gocks- Joinville - SC

BOLO DE MAÇÃS E NOZES

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - MASSA

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

4 gemas

1 xícara (chá) de manteiga sem sal

1 pitada de sal

2 maçãs ácidas descascadas e raladas

1 xícara (chá) de nozes moídas

1/2 xícara (chá) de suco de laranja

1 colher (chá) de raspas de laranja

1 xícara (chá) de farinha de rosca

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) bem cheia de fermento em pó

4 claras em neve

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com as gemas e a manteiga.
Junte as farinhas, o sal e o fermento.
Misture as maçãs, as nozes, o suco e as raspas de laranja.
Acrescente as claras e mexa levemente.
Coloque na fôrma untada e asse no forno preaquecido.
Desenforme e decore com o chantilly.

DICA
Para uma decoração mais incrementada, coloque sobre o chantilly, fatias de maçã passadas no limão ou carameladas.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com aro removível (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - CHANTILLY

1 colher (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

250 ml de creme de leite fresco, gelado

3 gotas de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha, usando a velocidade mínima da batedeira, até obter um creme consistente e uniforme. Utilize.

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Palmira Flosi Alves - São Paulo - SP

BOLO DE MEL DA MADEIRA

HISTÓRIA DA RECEITA
Receita do século XVIII, preparada com recursos da própria Ilha da Madeira (açúcares e vinho) e especiarias da Índia.
Tradicionalmente, é confeccionada a 08 de dezembro, para o Natal, e consumida durante todo o ano até às festas do ano seguinte.
Este bolo é guardado em recipientes com tampa, em temperatura ambiente e, segundo algumas consultas técnicas, sua capacidade de conservação deve-se ao fato de ter uma hidratação muito pequena e às transformações operadas entre os vários açúcares que a compõem.
Por tradição, não deve ser cortado com faca (no século XVIII as facas eram de ferro), mas sim consumido em pedaços retirados à mão.
Como a sua origem se localiza numa área tropical, mantém suas características de comportamento em terras brasileiras.

Rendimento : cerca de 12 unidades

INGREDIENTES

1 colher (café) de fermento biológico fresco

1/2 copo (americano) de água

1/2 copo (americano) de farinha de trigo

250 g de açúcar UNIÃO

250 g de açúcar mascavo

250 ml de melado de cana

250 ml de mel

250 g de manteiga com sal

250 g de banha de origem animal

1 kg de farinha de trigo

1 colher (sopa) de raspas de laranja

1/2 copo (americano) de suco de laranja

2 colheres (sopa) de vinho madeira

1 colher (sopa) de erva doce moída

1 colher (sobremesa) de noz moscada ralada

1 colher (sobremesa) de cravo em pó

3 colheres (sobremesa) de canela em pó

1 colher (café) de pimenta do reino branca moída

1 colher (sobremesa) de bicarbonato de sódio

200 g de nozes picadas

400 g de passas pretas sem sementes

400 g de frutas cristalizadas picadas

nozes para decorar

cidrão para decorar

MODO DE FAZER
Junte os três primeiros ingredientes, misture e deixe dobrar o volume (fermento básico).
Leve ao fogo o açúcar refinado, o mascavo e o melado, até aquecer bem, mexendo com colher de pau.
Retire do fogo e acrescente o mel, a manteiga e a banha. Misture e deixe amornar.
Acrescente a farinha, o fermento básico e os ingredientes restantes. Misture bem e deixe descansar por 2 horas.
Coloque nas fôrmas e decore com as frutas reservadas.
Asse no forno preaquecido.
Depois de frios, embrulhe-os em filme plástico e guarde-os em local seco e ventilado.

DICA
Conserva-se por 1 ano.

VARIAÇÃO
Se preferir, decore com cidras.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma redonda baixa (550 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 20 minutos

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Ocasião : NATAL

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

BOLO DE MELADO

Rendimento : cerca de 24 porções
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

1 xícara (chá) de manteiga ou margarina sem sal

3 gemas

1 xícara (chá) de melado de cana

1 colher (café) de bicarbonato de sódio

1/2 xícara (chá) de água (100 ml)

1 colher (café) de canela em pó

1 colher (café) de gengibre em pó

1 colher (café) de noz moscada em pó

1 colher (café) de cravo em pó

1 colher (café) de fermento em pó

2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo

3 claras em neve

GLAÇÚCAR suficiente para polvilhar

MODO DE FAZER
Bata o açúcar com manteiga, as gemas e o melado.
Junte metade do bicarbonato dissolvido na água, as especiarias e o fermento peneirado com o bicarbonato restante.
Adicione a farinha e misture bem. Por último, junte as claras sem bater.
Coloque na fôrma untada e asse no forno preaquecido.
Desenforme morno e polvilhe com o GLAÇÚCAR.

VARIAÇÃO
Se preferir, asse em assadeira untada e forrada com papel também untado e, depois de frio, corte o bolo em quadrados, passando-os pelo GLAÇÚCAR.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 1 hora

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Ocasião : NATAL

FONTE DA RECEITA : Adelaide Corbett Mammini - São Paulo - SP

BOLO DE MICROONDAS

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

4 bananas nanicas bem maduras

3/4 xícara (chá) de óleo

4 ovos

2 xícaras (chá) de farinha de rosca

1 colher (sopa) de fermento em pó

GLAÇÚCAR suficiente para polvilhar

canela em pó para polvilhar

MODO DE FAZER

No copo do liquidificador coloque o açúcar, as bananas, o óleo e os ovos. Bata para ligar.
Passe para uma tigela e acrescente a farinha de rosca e o fermento. Mexa bem.
Asse na fôrma bem untada e polvilhada com farinha de rosca.
Deixe descansar por 5 a 10 minutos antes de desenformar.
Polvilhe com GLAÇÚCAR e canela.

MICROONDAS
INDICADO

Tempo : cerca de 10 minutos
Potencia : alta

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Na geladeira, sem retirar a embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

BOLO DE MILHO VERDE

Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

2 e 1/2 xícaras (chá) de manteiga ou margarina sem sal

6 gemas

2 latas de milho verde

2 vidros pequenos de leite de coco

2 xícaras (chá) de fubá

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

6 claras em neve

MODO DE FAZER

Bata o açúcar, a manteiga e as gemas.
Junte o milho mal batido no liquidificador com o leite de coco.
Acrescente o fubá, a farinha e o fermento. Por fim, misture as claras, mexendo sem bater.
Coloque na fôrma untada com margarina e polvilhada com farinha. Asse no forno preaquecido. Após os primeiros 10 minutos, reduza a temperatura do forno para 180º C (moderada).
Desenforme morno.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 50 minutos

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Maria Palhares Fuzzo - São Paulo - SP

BOLO DE NATAL

Rendimento : cerca de 16 porções
Típica : AUSTRÍACA

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

3 ovos

1 colher (sopa) de amido de milho

3 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 colher (sopa) bem cheia de manteiga ou margarina amolecida

100 g de passas sem sementes

100 g de ameixas pretas picadas

100 g de amêndoas sem pele picadas

100 g de nozes picadas

100 g de avelãs picadas

100 g de figos cristalizados picados

100 g de tâmaras picadas

MODO DE FAZER
Bata o açúcar com os ovos até dobrar o volume.
Acrescente o amido de milho, a farinha e a manteiga e mexa bem.
Retire da batedeira e misture os ingredientes restantes, seguindo a ordem indicada e tendo o cuidado de não bater a massa. Coloque na fôrma untada, o fundo forrado com papel também untado.
Asse no forno preaquecido.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma redonda (2500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 1 hora

Ocasião : NATAL

FONTE DA RECEITA : Nereide P. Beatriz - São Paulo - SP

BOLO DE NATAL DE TÂMARAS E NOZES

Rendimento : cerca de 6 porções
Típica : ALEMÃ

INGREDIENTES - MASSA

1 e 1/2 copo (americano) de açúcar UNIÃO

6 ovos

200 g de tâmaras moídas

200 g de nozes moídas

1 colher (café) de fermento em pó

nozes e tâmaras para decorar

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com os ovos até dobrar o volume.
Acrescente os ingredientes restantes e misture.
Coloque na fôrma untada, o fundo forrado com papel manteiga também untado.
Asse no forno preaquecido.
Desenforme morno, deixe esfriar, cubra com o chantilly e decore com as tâmaras e nozes.
Sirva gelado.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma redonda (2500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 25 minutos

INGREDIENTES - CHANTILLY

2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

250 ml de creme de leite fresco, gelado

1/2 colher (café) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Bata tudo junto, usando a velocidade mínima da batedeira, até obter um creme consistente e uniforme.
Utilize.

CONGELAMENTO - MASSA

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele, somente a massa, em aberto até firmar.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem..

Ocasião : NATAL

FONTE DA RECEITA : Fany F. Feller - São Paulo - SP

BOLO DE NOZES

Rendimento : cerca de 8 porções
Típica : AUSTRÍACA

INGREDIENTES - MASSA

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

6 ovos

2 xícaras (chá) de nozes moídas

3 colheres (sopa) de farinha de rosca

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com os ovos até dobrar o volume.
Misture as nozes e a farinha de rosca sem bater.
Coloque na fôrma untada e forrada com papel também untado. Asse no forno preaquecido.
Desenforme, deixe esfriar, coloque a cobertura e decore com o chantilly.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (1750 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - COBERTURA

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

1 xícara (chá) de água (200 ml)

250 g de ameixas pretas picadas

1 cálice de rum

MODO DE FAZER - COBERTURA
Leve ao fogo baixo o açúcar com as ameixas e a água, até obter um creme grosso.
Retire do fogo e acrescente o rum.
Deixe esfriar para utilizar.

INGREDIENTES - CHANTILLY

250 ml de creme de leite fresco, gelado

1 colher (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 colher (café) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha, usando a velocidade mínima da batedeira, até obter um creme consistente e uniforme. Utilize.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Maria Tereza S. Silva - São Paulo - SP

BOLO DE NOZES NATALICE

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : PORTUGUESA

INGREDIENTES

200 g de nozes

100 g de chocolate com leite para cobertura

8 claras

1 xícara (chá) bem cheia de açúcar UNIÃO

8 gemas

4 colheres (chá) rasas de farinha de rosca

GLAÇÚCAR suficiente para polvilhar

MODO DE FAZER
Bata as nozes e o chocolate no liqüidificador, até ficarem bem finos. Reserve.
Bata as claras com o açúcar até formar um suspiro firme.
Junte as gemas e continue batendo até ficar homogêneo.
Acrescente as nozes com o chocolate, e, por último, a farinha de rosca, mexendo sem bater.
Coloque na fôrma untada e polvilhada com farinha de rosca, e asse no forno preaquecido.
Desenforme frio e polvilhe o GLAÇÚCAR.

DICA
Recheie e cubra com chantilly.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Solange B. Pereira - São Paulo - SP

BOLO DE OVOS CARAMELADOS

Rendimento : cerca de 10 porções

INGREDIENTES - MASSA

5 gemas

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

1 xícara (chá) de água (200 ml)

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1/2 xícara (chá) de amido de milho

1 xícara (chá) de leite

1 colher (sopa) de fermento em pó

5 claras em neve

MODO DE FAZER - MASSA
Bata 3 gemas e 1 xícara do açúcar, até espumar. Leve ao fogo até caramelar bem.
Acrescente a água, deixe formar uma calda grossa e granitada. Retire do fogo e deixe esfriar.
Bata as gemas e o açúcar restantes.
Junte a calda de gemas, as farinhas alternadas com o leite, o fermento e as claras. Misture sem bater.
Coloque na fôrma untada e asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar, desenforme e cubra o bolo com a calda quente. Sirva frio.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (2500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - CALDA CARAMELADA

1 xícara (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1/2 xícara (chá) de água (100 ml)

1 xícara (chá) de água fervente

3 gemas

MODO DE FAZER - CALDA CARAMELADA
Ferva o DOÇÚCAR com a água fria, até obter o ponto de caramelo.
Junte o restante da água e deixe ferver.
Deixe esfriar e acrescente as gemas.
Leve ao fogo baixo e mexa até engrossar levemente.
Utilize quente.

CONGELAMENTO
INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem original.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Maria Luiza F. Moreira - Porto Alegre - RS

BOLO DE ROLO DO RECIFE

Rendimento : cerca de 20 porções
Típica : PERNAMBUCANA

INGREDIENTES - MASSA

2 xícaras (chá) mal cheias de açúcar UNIÃO

1 e 1/2 xícara (chá) de manteiga ou margarina sem sal

7 ovos

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

GLAÇÚCAR suficiente para polvilhar

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com a manteiga ou margarina até obter um creme claro.
Junte os ovos, um a um, batendo sempre após cada adição.
Adicione a farinha peneirada, sem bater, e divida a massa por 5 fôrmas untadas, ajudando a espalhar a massa com uma espátula. A espessura da massa deve ser suficiente apenas para cobrir o fundo da fôrma.
Asse uma por vez no forno preaquecido, sem deixar corar.
Desenforme sobre um pano úmido e polvilhado com açúcar, cubra com uma camada fina da goiabada, e enrole como um rocambole.
Desenforme a 2ª massa como a primeira, cubra com outra camada de goiabada e enrole com o 1º rocambole dentro. Repita a operação com as massas restantes, transformando o rolinho inicial num rolo grosso.
Deixe esfriar completamente, enrolado no pano e bem apertado para que o rolo final fique perfeito.
Polvilhe com o GLAÇÚCAR e sirva.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira retangular baixa

TEMPERATURA : bem quente (250º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 5 minutos (por fôrma)

INGREDIENTES - RECHEIO

500 g de goiabada

1 xícara (chá) de vinho branco

MODO DE FAZER - RECHEIO
Pique a goiabada, junte o vinho e leve ao fogo, mexendo sempre, até obter uma pasta rala. Deixe esfriar e utilize.

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira. sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

BOLO DE SORVETE

Rendimento : cerca de 20 porções

INGREDIENTES - MASSA E RECHEIO

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

6 ovos

1 xícara (chá) de leite fervente

2 xícaras (chá) rasas de farinha de trigo

3 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 colher (sopa) rasa de fermento em pó

1 pitada de noz moscada

3 colheres (sopa) de geléia a gosto

1 litro de sorvete de sua preferência

MODO DE FAZER - MASSA E RECHEIO
Bata o açúcar com os ovos, até dobrar o volume.
Misture e peneire os ingredientes restantes e adicione à gemada, alternando com o leite, sem bater.
Coloque em fôrma untada, com o fundo forrado com papel também untado.
Leve ao forno preaquecido até assar.
Deixe esfriar, desenforme e cave todo o centro do bolo, deixando uma base e uma borda com mais ou menos 2 cm.
Pincele a cavidade do bolo com a geléia, preencha com o sorvete e leve ao freezer.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - COBERTURA E DECORAÇÃO

4 gomos de chocolate com leite para cobertura picado

1 lata de creme de leite com soro

farelo do bolo

2 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

2 colheres (sopa) de chocolate em pó

2 colheres (sopa) de rum

2 colheres (sopa) de manteiga sem sal

chocolate granulado

cerejas para decorar

MODO DE FAZER - COBERTURA E DECORAÇÃO
Derreta o chocolate com o creme de leite em banho-maria, mexendo até ficar homogêneo.
Deixe esfriar, cubra todo o bolo e volte ao freezer.
Amasse o farelo de bolo com o açúcar, o chocolate, o rum e a manteiga.
Faça pequenas bolas e passe-as no chocolate granulado.
Espete uma cereja em cada bolinha e cubra todo o tampo do bolo.
Mantenha no freezer, retirando somente alguns minutos antes de servir.

CONGELAMENTO
INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês
Ocasião : FESTA DE ANIVERSÁRIO

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

BOLO DE SORVETE COM CALDA QUENTE

Rendimento : cerca de 8 porções

INGREDIENTES - MASSA

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

4 claras

4 gemas

4 colheres (sopa) de água fervente

1 xícara (chá) de farinha de trigo

MODO DE FAZER - MASSA
Bata metade do açúcar com as claras em merengue firme.
Bata as gemas com a água até dobrar o volume e ficar cremoso, acrescentando o restante do açúcar sem parar de bater.
Junte as claras às gemas, peneire sobre elas a farinha e misture sem bater.
Leve ao forno preaquecido em fôrma untada, o fundo forrado com papel também untado.
Depois de assado, retire o papel molhando-o com água fria e coloque a massa de novo na fôrma, calcando a massa com uma fôrma menor untada, para que fique como uma caixa. Deixe esfriar para rechear.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (2500 ml)

TEMPERATURA : quente (200 ºC)

TEMPO DE FORNO : cerca de 15 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

1/2 litro de sorvete de baunilha

1/2 litro de sorvete de morango

1/2 litro de sorvete de chocolate

MODO DE FAZER - RECHEIO
Coloque os sorvetes na ordem preferida.
Comprima, cubra com papel de alumínio e leve ao congelador ou freezer enquanto prepara a calda.
No momento de servir, retire da fôrma e coloque no prato com o recheio para cima.

INGREDIENTES - CALDA

1 xícara (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1/2 xícara (chá) de água (100 ml)

3 cravos da Índia

1 canela em pau

1 xícara (chá) de Curaçau

1 tablete de chocolate meio amargo ralado

MODO DE FAZER - CALDA
Leve ao fogo o DOÇÚCAR com a água, os cravos e a canela e deixe ferver, até o ponto de bala mole.
Retire do fogo, acrescente o Curaçau e o chocolate ralado, mexendo para dissolver e ficar homogêneo.
Sirva o bolo com a calda quente separada.

VARIAÇÃO

Substitua o Curaçau pela mesma medida de licor de cacau ou de chocolate.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Dolores F. Buscarin - São Paulo - SP

BOLO DE UÍSQUE

HISTÓRIA DA RECEITA
O uísque é uma bebida produzida pela destilação de vários cereais fermentados. A diferença entre os vários tipos de uísque está no cereal usado, no processamento, nas diversas formas empregadas para seu amadurecimento, na mistura do blend e na água da fermentação.

Rendimento : cerca de 20 porções

INGREDIENTES - MASSA

1 xícara (chá) de nozes picadas

1 xícara (chá) de frutas cristalizadas

1 xícara (chá) de passas sem sementes

1/2 xícara (chá) de cerejas em calda picadas

1 e 1/2 xícara (chá) de uísque

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

1 xícara (chá) de manteiga ou margarina sem sal

1 colher (chá) de essência de baunilha

6 ovos

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (chá) de noz moscada ralada

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE FAZER - MASSA
Numa tigela, coloque as nozes, as frutas cristalizadas, as passas e as cerejas. Despeje por cima meia xícara (chá) do uísque e deixe descansar por 2 horas.
Bata o açúcar, a manteiga ou margarina e a essência de baunilha, até obter um creme claro.
Acrescente os ovos, um a um, batendo bem após cada adição.
Aos poucos, junte a farinha de trigo e a noz moscada (bata em velocidade baixa para que a massa fique aerada). Retire da batedeira, junte o fermento e misture.
Acrescente as frutas maceradas com o uísque e misture bem para que se incorporem à massa.
Despeje a massa na fôrma untada e enfarinhada. Asse no forno preaquecido.
Tire o bolo do forno e deixe amornar por cerca de 20 minutos. Desenforme e deixe o bolo esfriar completamente.
Numa tigela, coloque o uísque restante (1 xícara (chá)) e nele embeba um pano (bem limpo e fino).
Corte um pedaço grande de papel alumínio e estenda o pano umedecido de uísque sobre o papel.
Coloque o bolo no centro (com a base maior apoiada sobre o pano). Embrulhe primeiro o bolo no pano e depois no papel alumínio.
Leve à geladeira por 6 horas (para que o sabor do uísque penetre totalmente na massa). Retire o bolo da geladeira, desembrulhe e decore.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (3500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 1 hora

INGREDIENTES - DECORAÇÃO

1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

3 colheres (sopa) de suco de laranja

nozes para decorar

cerejas para decorar

cidra cristalizada

laranja cristalizada

MODO DE FAZER - DECORAÇÃO

Misture bem o GLAÇÚCAR e o suco de laranja (esta preparação chama-se glacê).
Retire o bolo do papel alumínio e do pano. Com uma colher, espalhe o glacê sobre a superfície do bolo formando uma camada fina.
Decore o bolo de uísque com as frutas e as nozes (colocando-as imediatamente no glacê antes que seque).

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 6 horas

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : NATAL

FONTE DA RECEITA : Therezinha Vicenti Gaspar - São Paulo - SP

BOLO DINAMARQUÊS

Rendimento : cerca de 16 porções

INGREDIENTES

3 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

6 gemas

1 xícara (chá) de xarope de glicose de milho

1 xícara (chá) de óleo

1 xícara (café) de café coado forte

suco e raspas de 1 limão

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de amido de milho

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 colher (chá) de bicarbonato de sódio

1 maçã ácida ralada grossa

2 xícaras (chá) de nozes picadas

6 claras em neve

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as gemas, até obter uma gemada cremosa.
Acrescente a glicose, o óleo, o café morno e o limão.
Peneire as farinhas com o fermento e o bicarbonato e junte à massa, sem bater.
Adicione a maçã ralada grossa e as nozes.
Misture as claras e coloque na fôrma untada.
Asse no forno preaquecido.
Desenforme depois de frio.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Clenir Rodrigues de Souza - Rio de Janeiro - RJ

BOLO DO CONVENTO DE ALCÁCER

Rendimento : cerca de 16 porções
Típica : PORTUGUESA

INGREDIENTES - MASSA

1 e 1/2 copo (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 copo (americano) de água

2 colheres (sopa) rasas de manteiga sem sal

2 e 1/2 copos (americano) de amêndoas sem pele e moídas

6 gemas

1 colher (café) rasa de canela em pó

100 g de cerejas cristalizadas moídas

50 g de casca de laranja cristalizada e moída

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 colher (café) de fermento em pó

4 claras em neve

MODO DE FAZER - MASSA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de fio médio. Junte a manteiga e deixe esfriar. Misture as amêndoas, as gemas e a canela, mexendo em fogo baixo até engrossar. Deixe amornar. Adicione os ingredientes restantes, a farinha peneirada com o fermento, misturando sem bater. Coloque na fôrma untada, com o fundo forrado com papel untado, e asse no forno preaquecido. Desenforme frio, cubra com o glacê real e decore com frutas cristalizadas.
Deixe secar completamente e sirva.

DICA
Coloque as frutas cristalizadas com o glacê ainda mole, para que colem bem ao bolo.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (2500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 50 minutos

INGREDIENTES - GLACÊ

1 copo (americano) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 a 2 claras

1 colher (chá) de suco de limão

MODO DE FAZER - GLACÊ
Bata ligeiramente as claras, acrescente o GLAÇÚCAR aos poucos, junte o limão e continue batendo, até que o glacê fique liso e brilhante. Utilize em seguida.

DICA
Se o glacê ficar transparente, aumente a quantidade de GLAÇÚCAR. Se, ao contrário, ficar demasiadamente opaco, adicione um pouco mais de clara.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Judite Martins - São Paulo - SP

BOLO DONA APARECIDA

Rendimento : cerca de 24 unidades
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES - MASSA

1 e 1/4 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

700 g de mandioca crua ralada

50 g de queijo ralado

50 g de coco ralado

200 g de manteiga sem sal

3 gemas

1 colher (chá) de essência de baunilha

1 colher (sopa) rasa de fermento em pó

3 claras em neve

MODO DE FAZER - MASSA
Junte o açúcar com a mandioca, o queijo e o coco, misturando bem.
Acrescente a manteiga e as gemas, mexendo, sem bater.
Por último, coloque as claras e misture levemente.
Coloque em assadeira untada, o fundo forrado com papel também untado, e asse no forno preaquecido.
Depois de pronto e frio, corte em quadrados, cubra com a calda e volte ao forno por 10 minutos.
Sirva frio.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - CALDA

1 e 1/2 xícara (chá) bem cheia de açúcar granulado DOÇÚCAR

2 xícaras (chá) de água (400 ml)

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CALDA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio médio.
Retire do fogo, junte a baunilha e utilize quente.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Aparecida Gossn Botura - Votuporanga - SP

BOLO ESPECIAL DE LARANJAS

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES - MASSA

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

1 xícara (chá) de manteiga ou margarina sem sal

2 ovos

1 xícara (chá) de leite

4 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) rasa de fermento em pó

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com a manteiga, até formar um creme claro e fofo. Continue batendo e vá adicionando os ovos. Bata até ficar homogêneo.
Misture o leite, sem bater, alternando com a farinha peneirada com o fermento.
Coloque em fôrma de aro removível, untada.
Com as costas de uma colher de pau, puxe a massa para os lados da fôrma, e no centro coloque o recheio.
Aguarde que a massa se espalhe e fique de novo nivelada, cubra com o merengue e asse no forno preaquecido.
Desenforme frio.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

6 laranjas sem pele picadas

10 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

5 colheres (sopa) de farinha de trigo

MODO DE FAZER - RECHEIO
Retire 1 copo do suco das laranjas picadas.
Misture aos pedaços de laranja, o açúcar e a farinha. Utilize.

INGREDIENTES - MERENGUE

6 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

6 claras

MODO DE FAZER - MERENGUE
Bata o GLAÇÚCAR com as claras, até obter um merengue firme. Utilize.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Roseli Schewarz de Andrade - Cosmópolis - SP

BOLO FESTIVO DE RICOTA

Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES - 1ª MASSA

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

4 gemas

1/2 kg de ricota fresca passada pela peneira

1 xícara (chá) de passas sem sementes

1 xícara (chá) de frutas cristalizadas picadas

raspas de 1 limão verde

4 claras em neve

MODO DE FAZER - 1ª MASSA
Bata o açúcar com as gemas. Junte a ricota e mexa bem.
Acrescente as passas, as frutas cristalizadas, as raspas e misture. Adicione as claras sem bater.
Coloque na assadeira untada, com o fundo forrado com papel também untado.
Asse no forno preaquecido.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 20 minutos

INGREDIENTES - 2ª MASSA

3 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

200 g de manteiga sem sal

4 gemas

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de fécula de batata

1 pitada de sal

suco de 1 limão

3 colheres (chá) de fermento em pó

1 xícara (chá) de leite

4 claras em neve

MODO DE FAZER - 2ª MASSA
Bata o açúcar com a manteiga, até obter um creme claro e fofo.
Acrescente as gemas, a farinha de trigo, a fécula, o sal, o suco de limão e o fermento dissolvido no leite.
Por fim, misture as claras levemente e coloque na assadeira, nivelando a massa.
Asse no forno preaquecido. Após os 15 primeiros minutos, abaixe a temperatura do forno para moderada (180º C).
Desenforme e cubra com o glacê.

TEMPERATURA : quente (200 ºC)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - GLACÊ

1/2 kg de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

5 colheres (sopa) de água

suco de 1/2 limão

MODO DE FAZER - GLACÊ
Leve ao banho-maria todos os ingredientes, até derreter o açúcar.
Bata um pouco e utilize.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Maria José Hellmeister Mendes - São Paulo - SP

BOLO FORMIGUEIRO

Rendimento : cerca de 20 porções

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

200 g de manteiga ou margarina sem sal

4 gemas

1 xícara (chá) de leite frio

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

100 g de chocolate granulado

4 claras em neve

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga e as gemas, até obter um creme homogêneo.
Sem bater, adicione o leite alternado com a farinha e o fermento peneirados juntos.
Misture delicadamente o granulado e as claras.
Coloque na fôrma untada, o fundo forrado com papel também untado, e asse no forno preaquecido.
Desenforme morno.

VARIAÇÃO

Se preferir, substitua o leite por leite de coco. Neste caso, reduza a farinha para 2 e 1/2 xícaras (chá) e adicione 1/2 xícara de coco ralado seco.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, fora da embalagem original.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

BOLO GOSTOSURA DE LARANJAS

Rendimento : cerca de 6 porções

INGREDIENTES - MASSA

5 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

1 colher (sopa) bem cheia de manteiga ou margarina sem sal

1 colher (sopa) de óleo de milho

1 ovo

1 colher (chá) de raspas de laranja

suco de 2 laranjas

3 colheres (sopa) de água

1 xícara (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de amido de milho

1 colher (chá) de fermento em pó

1 xícara (chá) de suco de laranja

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com a manteiga e vá adicionando o óleo, o ovo, as raspas e o suco das 2 laranjas já misturado com a água. Peneire juntos as farinhas e o fermento e misture à massa.
Coloque na fôrma untada e asse no forno preaquecido.
Retire do forno e jogue o suco de laranja restante sobre o bolo.
Coloque a cobertura e volte ao forno para secá-la.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com aro removível (1750 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 35 minutos

INGREDIENTES - COBERTURA

6 colheres (sopa) rasas de açúcar UNIÃO

2 ovos

raspas de 1 laranja

MODO DE FAZER - COBERTURA
Bata o açúcar com os ovos, até obter uma gemada firme e clara.
Misture as raspas de laranja e utilize.

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Jorgina do Carmo Barbosa Viveiros - Mirassol - SP

BOLO IMPERATRIZ

Rendimento : cerca de 16 porções

INGREDIENTES

200 g de miolo de amêndoas sem pele e moídas

2 copos (americano) de açúcar UNIÃO

250 g de manteiga sem sal

6 ovos

1 copo (americano) de farinha de trigo

1 pitada de sal

2 cálices de licor a gosto

GLAÇÚCAR suficiente para polvilhar

MODO DE FAZER

Misture as amêndoas com a metade do açúcar. Reserve.
Bata a manteiga com o açúcar restante até formar um creme.
Acrescente as amêndoas e, depois, os ovos, um a um.
Por último, misture a farinha, o sal e o licor, sem bater.
Coloque em fôrma redonda, com furo central, untada e polvilhada, e asse no forno preaquecido.
Desenforme frio e polvilhe o GLAÇÚCAR.

DICA

Pode ser decorado com glacê simples, a gosto.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 50 minutos

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Emília Netto - Curitiba - PR

BOLO INGLÊS

Rendimento : cerca de 20 porções
Típica : INGLESA

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

2 xícaras (chá) de manteiga sem sal

6 gemas

4 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 colher (café) rasa de noz moscada

200 g de nozes picadas

200 g de passas sem sementes

1 xícara (chá) de uísque

6 claras em neve

MODO DE FAZER
Bata o açúcar com a manteiga, até obter um creme claro e fofo.
Junte as gemas, o fermento, a noz-moscada e a farinha peneirados juntos, alternando com o uísque.
Acrescente as frutas e, por último, as claras, misturando sem bater.
Coloque na fôrma untada e forrada com papel também untado. Asse no forno preaquecido.
Desenforme depois de frio e retire o papel.

DICA
Caso não vá consumir o bolo todo imediatamente, retire o papel conforme as fatias cortadas para que o bolo se mantenha úmido.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma tipo bolo inglês (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 1 hora

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, dentro da embalagem.

Ocasião : NATAL

FONTE DA RECEITA : Aurora Marinho Torres - São Paulo - SP

BOLO INGLÊS ESPECIAL

Rendimento : cerca de 20 porções
Típica : INGLESA

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) bem cheias de açúcar UNIÃO

4 claras

8 gemas

2 xícaras (chá) mal cheias de manteiga ou margarina amolecida

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 cálices de vinho do Porto

250 g de passas sem sementes

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE FAZER
Bata o açúcar com as claras e as gemas até dobrar o volume.
Junte a manteiga e a farinha e continue batendo.
Misture o vinho, as passas e o fermento.
Coloque a massa na fôrma untada, o fundo forrado com papel também untado.
Asse no forno preaquecido.
Desenforme, retire o papel e sirva a seguir.

DICA
Mantenha o bolo envolvido no papel caso o consumo não seja imediato.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua o vinha do Porto por conhaque.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma tipo bolo inglês (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 2 horas

Ocasião : NATAL

FONTE DA RECEITA : Cidade dos Velhinhos Sta Luiza Marilac - São Paulo - SP

BOLO LUÍS FELIPE

Rendimento : cerca de 16 porções

INGREDIENTES - CALDA

4 xícaras (chá) bem cheias de açúcar granulado DOÇÚCAR

4 xícaras (chá) de água (800 ml)

MODO DE FAZER - CALDA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de fio médio.
Deixe esfriar.

INGREDIENTES - MASSA

8 ovos

100 g de queijo mineiro ralado

150 g de manteiga ou margarina derretida

1 vidro pequeno de leite de coco

2 xícaras (chá) mal cheias de farinha de trigo

MODO DE FAZER - MASSA
Bata os ovos e, sem parar de bater, acrescente a manteiga, a farinha de trigo peneirada, o queijo e o leite de coco.
Misture a calda reservada e despeje na fôrma untada.
Asse no forno preaquecido. Desenforme frio.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (3500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 80 minutos

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Rosana da Silva Rodrigues - Quitaúna - SP

BOLO MARIA

Rendimento : cerca de 30 porções

INGREDIENTES - MASSA

12 claras

6 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

12 gemas

6 colheres (sopa) de amido de milho

6 xícaras (chá) de farinha de trigo

12 colheres (sopa) de água quente

2 colheres (sopa) de fermento em pó

1 colher (sopa) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - MASSA
Bata as claras em neve. Junte o açúcar, às colheradas, e as gemas, uma a uma.
Quando formar uma massa leve, peneire as duas farinhas e vá acrescentando à massa, alternadamente com a água. Misture o fermento e a baunilha.
Coloque em 2 fôrmas untadas, o fundo forrado com papel também untado, e asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar e desenforme.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma redonda (3500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

6 gemas

500 g de manteiga sem sal

essência de baunilha a gosto

1 xícara (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1/2 xícara (chá) de água (100 ml)

1 xícara (chá) de coco ralado

MODO DE FAZER - RECHEIO
Bata o açúcar com as gemas, a manteiga e a baunilha, até obter um creme homogêneo. Reserve.
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de caramelo.
Despeje sobre uma pedra, já untada. Deixe esfriar completamente, moa com o rolo de massa e reserve.
Toste o coco.

MODO DE FAZER - MONTAGEM
Cubra uma camada do bolo com uma porção do recheio, polvilhe parte do caramelo moído e do coco tostado.
Cubra com a outra camada de bolo e repita a mesma operação, decorando com o crocante e o coco restantes.

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem original.

Ocasião : FESTA DE ANIVERSÁRIO

FONTE DA RECEITA : Cleri de Geus Rickli - Guarapuava - PR

BOLO MARIA LUIZA

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES - MASSA

2 e 1/2 xícaras (chá) bem cheias de açúcar UNIÃO

1 xícara (chá) mal cheia de manteiga sem sal

5 gemas

1 pitada de sal

1/2 xícara (chá) de creme de leite

5 colheres (sopa) de chocolate em pó

2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) mal cheia de iogurte tradicional

1 colher (sopa) de fermento em pó

5 claras em neve

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com a manteiga até formar um creme.
Junte as gemas, o sal e o creme de leite, batendo sempre.
Adicione o chocolate peneirado com a farinha, alternando com o iogurte.
Misture o fermento e as claras, mexendo sem bater.
Coloque na fôrma untada e polvilhada com farinha. Asse no forno preaquecido. Após os primeiros 15 minutos, abaixe a temperatura para 180º C (moderada).
Desenforme e, ainda quente, umedeça com a cobertura, fazendo furos com um palito, para que a calda penetre bem.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua o iogurte por coalhada.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 45 minutos

INGREDIENTES - COBERTURA

2 e 1/2 xícaras (chá) bem cheias de açúcar UNIÃO

2 colheres (sopa) de chocolate meio amargo em pó

1/2 xícara (chá) de manteiga sem sal

1 xícara (chá) de leite

MODO DE FAZER - COBERTURA
Leve todos os ingredientes ao fogo, mexendo, e deixe ferver por 5 minutos.
Utilize quente.

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Maria Luiza Cintra D´Angelo - São Paulo - SP

BOLO NATALINO

Rendimento : cerca de 16 porções
Típica : EUROPÉIA

INGREDIENTES - MASSA

2 xícaras (chá) mal cheias de açúcar UNIÃO

250 g de manteiga ou margarina sem sal

6 gemas

1/4 xícara (chá) de leite

1 cálice de vinho do Porto

1 colher (sopa) de chocolate em pó

2 xícaras (chá) bem cheias de farinha de trigo

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

50 g de amêndoas sem pele e moídas

50 g de nozes moídas

100 g de ameixas pretas picadas

50 g de figos cristalizados picados

100 g de frutas cristalizadas picadas

6 claras em neve

nozes para decorar

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com a manteiga, até obter um creme claro e fofo.
Junte as gemas e continue batendo.
Misture o leite e o vinho, alternando com o chocolate em pó, a farinha e o fermento, peneirados juntos.
Acrescente as amêndoas, as nozes, as ameixas, os figos e as frutas cristalizadas.
Misture as claras, sem bater.
Coloque na fôrma untada e asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar, desenforme, cubra com o glacê simples e decore com as nozes.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (3750 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 1 hora

INGREDIENTES - GLACÊ

2 xícaras (chá) mal cheias de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

4 colheres (sopa) de leite

MODO DE FAZER - GLACÊ
Bata o GLAÇÚCAR com o leite até obter um glacê semelhante a um mingau.
Utilize.

DICA
Se o glacê ficar muito grosso, adicione algumas gotas de leite. Caso fique fino, acrescente mais GLAÇÚCAR.

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : NATAL

FONTE DA RECEITA : Rosemar Dionísio dos Santos - Assis - SP

BOLO PARA MAMÃE

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES - MASSA

1 copo (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 copo (americano) de água

1 copo (americano) de creme de leite com soro

4 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 copo (americano) bem cheio de açúcar UNIÃO

150 g de manteiga ou margarina sem sal

4 gemas

3 e 1/2 copos (americano) de farinha de trigo

2 colheres (chá) de fermento em pó

4 claras em neve

chantilly para decorar

raspas de chocolate para decorar

MODO DE FAZER - MASSA
Prepare uma calda, fervendo o DOÇÚCAR com metade da água, até o ponto de caramelo. Junte o resto da água e deixe ferver até amolecer. Deixe esfriar.
Após, junte o creme de leite já misturado com o chocolate. Leve ao fogo baixo, até obter uma calda pastosa. Reserve.
À parte, bata bem o açúcar com a manteiga. Adicione as gemas, sem parar de bater.
Misture a calda (bem fria) aos poucos, alternada com a farinha já peneirada com o fermento.
Quando a massa estiver bem homogênea, misture as claras, delicadamente.
Coloque em fôrma redonda, de camada, untada e com o fundo forrado com papel também untado.
Asse em forno preaquecido. Desenforme frio, já no prato e cubra com chantilly e raspas de chocolate.
Deixe em geladeira até servir.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - CHANTILLY

3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

2 caixas de creme de leite

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha, usando a velocidade mínima da batedeira.
Considere pronto quando a espessura do creme se apresentar consistente e uniforme.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua o creme de leite de caixinha (bate chantilly) por creme de leite fresco.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Somente a massa. Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, com a embalagem.

Ocasião : DIA DAS MÃES

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

BOLO RECHEADO COM MAÇÃ

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES - MASSA

1 e 1/3 copo (americano) de CRISTALÇÚCAR

150 g de fécula de batata

5 ovos

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o CRISTALÇÚCAR com os ovos, até dobrar o volume.
Misture delicadamente a fécula de batata.
Coloque na fôrma untada, o fundo forrado com papel manteiga também untado, e asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar, desenforme, corte em 2 camadas e reserve.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma redonda (2500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 25 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO E COBERTURA

6 colheres (sopa) de CRISTALÇÚCAR

6 maçãs sem casca e sem sementes, fatiadas

1 copo (americano) de água

2 colheres (chá) de gelatina em pó sem sabor

1 colher (sopa) de água fria para hidratar a gelatina

1/2 litro de creme de leite fresco, gelado

3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

MODO DE FAZER - RECHEIO E COBERTURA
Ferva o CRISTALÇÚCAR com a maçã e a água. Esmague até obter um purê e leve ao fogo para engrossar ligeiramente. Acrescente a gelatina hidratada e deixe esfriar completamente.
Bata o creme de leite com o GLAÇÚCAR em ponto de chantilly e reserve uma parte para a decoração. Misture metade com o purê de maçã e recheie o bolo.
Decore com o chantilly restante.

DICA
Decore com 8 quartos de maçã caramelada com ½ copo (americano) de DOÇÚCAR.

VARIAÇÃO
Se preferir, recheie com o purê de maçã, com o chantilly e cubra com 2 claras batidas em merengue com 4 colheres (sopa) de GLAÇÚCAR.

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

BOLO RUSSO PARA NATAL

Rendimento : cerca de 20 porções

INGREDIENTES - MASSA

2 copos (americano) de açúcar UNIÃO

1 e 1/2 copo (americano) de manteiga ou margarina com sal

5 ovos

2 colheres (chá) de vodka

2 copos (americano) de farinha de trigo

3 colheres (sopa) de amido de milho

2 colheres (chá) de fermento em pó

1 copo (americano) de damasco seco e picado

1 copo (americano) de passas sem sementes

1 copo (americano) de castanhas-do-Pará picadas

GLAÇÚCAR suficiente para polvilhar

MODO DE FAZER - MASSA
Na batedeira, bata o açúcar com a manteiga, até obter um creme fofo e claro.
Adicione os ovos, um a um, batendo sempre a cada adição.
Acrescente a vodka e bata até misturar bem.
Retire a massa da batedeira e misture a farinha, o amido, o fermento, os damascos, as uvas e as castanhas.
Coloque na fôrma untada e forrada com papel também untado.
Cubra com a farofa e asse no forno preaquecido.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma redonda (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 50 minutos

INGREDIENTES - FAROFA

1/2 copo (americano) de açúcar granulado UNIÃO PREMIUM

1/2 copo (americano) de castanhas-do-Pará picadas

1 colher (café) de canela em pó

MODO DE FAZER - FAROFA
Misture bem o PREMIUM com as castanhas e a canela.
Utilize.

CONGELAMENTO
INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : NATAL

FONTE DA RECEITA : Maria Paula da Costa - São Paulo - SP

BOLO SAINT HONORÉ

Rendimento : cerca de 30 porções

INGREDIENTES - MASSA

8 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

8 ovos

8 colheres (sopa) de farinha de trigo

400 g de massa folhada pronta

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com os ovos até dobrarem o volume. Misture a farinha e divida por 2 formas de camada, untadas, o fundo forrado com papel também untado. Asse em forno preaquecido.
Abra a massa folhada e recorte 2 discos como mesmo tamanho do pão de ló. Asse e reserve.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - CHANTILLY

1/2 litro de creme de leite fresco, gelado

3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Bata o creme de leite com o GLAÇÚCAR e a baunilha, usando a velocidade mínima da batedeira.
Considere pronto quando a espessura do creme se apresentar consistente e uniforme.
Divida em 2 partes iguais e reserve na geladeira.

INGREDIENTES - CREME

1 copo (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1/2 copo (americano) de água

1/2 litro de leite

5 colheres (sopa) de amido de milho

5 gemas passadas pela peneira

2 colheres (chá) de gelatina incolor sem sabor (8 g)

1 colher (sopa) de água fria para hidratar a gelatina

1 colher (chá) de essência de baunilha

1 colher (chá) de manteiga sem sal

MODO DE FAZER - CREME
Ferva DOÇÚCAR com a água em ponto de fio grosso. Junte o leite, o amido de milho e as gemas. Engrosse no fogo baixo, mexendo sempre. Retire do fogo, adicione a gelatina hidratada, mexa e acrescente a baunilha e a manteiga.
Deixe esfriar e adicione a metade do chantilly reservando um pouco para barrar as laterais.

INGREDIENTES - CAROLINA

1 colher (chá) de açúcar UNIÃO

250 ml de água

1 pitada de sal

100 g de manteiga ou margarina sem sal

2 copos (americano) de farinha de trigo

4 a 5 ovos

1 copo (americano) de água

2 copos (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

MODO DE FAZER - CAROLINA
Ferva juntos, o açúcar, água, sal e manteiga. Jogue a farinha peneirada, em chuva , mexa sem parar, reduza o fogo e aguarde que a massa se descole da panela e fique transparente.
Deixe esfriar e bata com os ovos, colocados um a um, e batendo até sua completa absorção pela massa.
Asse em tabuleiro untado, fazendo pequenas bolinhas com o saco de confeitar ou 2 colheres de chá.
Depois de frias, corte de lado e recheie com o creme do chantilly reservado na geladeira. Deixe na geladeira.
Ferva o DOÇÚCAR com a água em ponto de caramelo. Cubra as carolinas rapidamente e reserve.

MODO DE FAZER - MONTAGEM
Coloque uma placa de bolo no prato de serviço e recheie com o creme russo, cubra uma placa de massa folhada, repita a operação mais 2 vezes e barre toda lateral com uma fina camada de chantilly e, sobre esta, outra da massa folhada (assada) bem quebrada, arrume no topo da torta já deixando espaços alternados para preencher com pitangas grossas feitas com o restante do chantilly.
Depois da torta montada, utilize o resto do caramelo para fazer fios como teia, usando as carolinas como ponto de colagem. Conserve na geladeira até servir.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

BOLO SANDWICH

Rendimento : cerca de 24 porções

INGREDIENTES - MASSA

2 xícaras (chá) de manteiga sem sal

2 latas de leite condensado

5 gemas

1 pitada de sal

3 xícaras (chá) rasas de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

5 claras em neve

2 xícaras (chá) de frutas cristalizadas picadas

1/2 xícara (chá) de passas sem sementes

1 xícara (chá) de nozes picadas

frutas cristalizadas para decorar

MODO DE FAZER - MASSA
Bata a manteiga. Junte o leite condensado, em seguida, as gemas e o sal, e continue batendo até obter um creme homogêneo.
Misture lentamente a farinha peneirada com o fermento e, por último, as claras.
Coloque metade da massa na fôrma untada, o fundo forrado com papel também untado, espalhe as frutas, passas e nozes, e cubra com a massa restante.
Asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar e desenforme.
Cubra com o glacê e decore com algumas frutas cristalizadas.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma redonda (4000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - GLACÊ

2 xícaras (chá) mal cheias de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 xícara (chá) de água (200 ml)

2 claras em neve

suco de 1/2 limão

MODO DE FAZER - GLACÊ
Ferva o DOÇÚCAR com água, até obter uma calda em ponto de fio grosso.
Retire do fogo e jogue sobre as claras, sem parar de bater, até terminar a calda.
Coloque o suco de limão e bata até engrossar e ficar brilhante.
Utilize em seguida, rapidamente, para não secar.

DICA
Utilize uma faca molhada em água quente para ajudar a cobrir o bolo.

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Tereza Izaque - Piracicaba - SP

BOLO SIMPLES COM CREME DE LIMÃO

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES - MASSA

4 ovos

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

8 colheres (sopa) de água fervente

1 colher (chá) de essência de baunilha

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE FAZER - MASSA
Bata os ovos inteiros com o açúcar e a água, adicionada em pequenas porções alternadas, quando a massa já estiver clara e fofa.
Junte a baunilha e a farinha peneirada com o fermento, mexendo até misturar bem.
Coloque na fôrma untada, o fundo forrado com papel também untado, e asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar completamente e desenforme. Corte em 3 camadas, recheie e cubra com o creme de limão.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma redonda (3000 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 25 minutos

INGREDIENTES - CREME

1 xícara (chá) bem cheia de açúcar UNIÃO

4 gemas

200 g de manteiga derretida

3 colheres (sopa) de suco de limão

4 colheres (sopa) de raspas de limão

4 claras em neve

MODO DE FAZER - CREME
Bata o açúcar com as gemas até dobrar o volume.
Misture com a manteiga derretida e leve ao fogo baixo, mexendo até ferver.
Junte o suco e as raspas de limão. Retire do fogo, deixe amornar e misture as claras.
Deixe esfriar completamente e leve à geladeira, deixando engrossar para utilizar.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Hilda Krueger Gaase - São Paulo - SP

BOLO SOUZA LEÃO

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : NORDESTINA

INGREDIENTES - MASSA PUBA

6 mandiocas com casca

MODO DE FAZER - MASSA PUBA
Cubra a mandioca com água fria e deixe de molho por cerca de 5 dias, trocando a água todos os dias, para que a mandioca amoleça e separe a casca.
Retire a casca, lave em água corrente, passe pela peneira e lave até soltar a goma (polvilho). Passe novamente pela peneira e utilize.

DICA
A puba pode ser encontrada, já pronta, em casas que vendem produtos do Norte/Nordeste. Esta massa pode ser congelada.

INGREDIENTES - MASSA

3 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

3 e 1/2 xícaras (chá) de água (700 ml)

200 g de manteiga sem sal

1 kg de massa de mandioca (puba)

2 vidros de leite de coco

8 gemas

MODO DE FAZER - MASSA
Junte os 3 primeiros ingredientes e deixe ferver, até espumar.
Misture a massa da mandioca com o leite de coco.
Escalde com a calda e mexa até ficar homogêneo.
Adicione as gemas e coloque na fôrma untada e polvilhada.
Asse no forno preaquecido, cobrindo o bolo com papel alumínio nos últimos 30 minutos.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (2250 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 1 hora

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Dinélia Maria Q. Costa - Salvador - BA

BOLO SUPERFINO DE FUBÁ

Rendimento : cerca de 16 porções
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

1 xícara (chá) de farinha de trigo

2 xícaras (chá) de fubá

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 colher (café) de sal

1 lata de leite condensado

250 g de manteiga amolecida

7 gemas

7 claras em neve

GLAÇÚCAR suficiente para polvilhar

MODO DE FAZER
Peneire juntos o açúcar, a farinha, o fubá, o fermento e o sal. Misture o leite condensado, a manteiga, as gemas e, por último, as claras.
Coloque na fôrma untada e polvilhada com farinha. Asse no forno preaquecido.
Desenforme quente e polvilhe o GLAÇÚCAR.

VARIAÇÃO
Se preferir, utilize assadeira retangular, cortando o bolo em quadrados ou losângulos.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem tirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Maria de Fátima C. D Angelo - São Paulo - SP

BOLO SURPRESA DA NELLY

INGREDIENTES - MASSA

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

4 gemas

2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 e 1/2 xícara (chá) de leite

2 colheres (café) de fermento em pó

4 claras em neve

MODO DE FAZER - MASSA
Na batedeira, bata o açúcar com as gemas até formar um creme claro.
Adicione a margarina, a farinha de trigo, o leite e o fermento e bata por 5 minutos.
Misture as claras em neve.
Coloque a massa na fôrma untada e polvilhada com farinha de trigo.
Cubra com o creme, espalhando-o com cuidado.
Leve ao forno preaquecido até corar.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 35 minutos

INGREDIENTES - CREME

2 e 1/2 xícaras (chá) de leite

1 lata de leite condensado

2 colheres (sopa) de amido de milho

1 lata de creme de leite

MODO DE FAZER - CREME
Ferva o leite com o leite condensado e o amido de milho.
Deixe esfriar, misture o creme de leite e utilize.

INGREDIENTES - COBERTURA

2 xícaras (chá) de CRISTALÇÚCAR

1/2 xícara (chá) de leite morno

MODO DE FAZER - COBERTURA
Misture os ingredientes e ferva até começar a engrossar.
Depois do bolo pronto, mas ainda quente, jogue a cobertura.
Deixe esfriar e sirva.
O creme fica depositado no fundo como um pudim.

CONGELAMENTO
INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem tirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS
FONTE DA RECEITA : Nelly de Carvalho Dias - Rio de Janeiro - RJ

BOLO SUÍÇO DE CENOURA

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - MASSA

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

6 gemas

3/4 xícara (chá) de cenoura crua ralada

1 e 3/4 xícara (chá) de amêndoas moídas com a pele

1 xícara (chá) de farinha de rosca

1 colher (café) de canela em pó

1/2 colher (café) de cravo moído

raspas e suco de 1 limão

6 claras em neve

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com as gemas, até obter uma creme claro e fofo. Reserve.
Misture a cenoura com as amêndoas, a farinha de rosca, a canela, o cravo e o limão. Bata junto com o creme reservado.
Junte as claras, delicadamente.
Coloque a massa na fôrma untada e polvilhada com farinha de rosca. Asse no forno preaquecido.
Desenforme frio e cubra com o glacê.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua as amêndoas por avelãs.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - GLACÊ

2 xícaras (chá) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

4 colheres (sopa) de água quente

1 colher (chá) de suco de limão

MODO DE FAZER - GLACÊ
Bata bem todos os ingredientes.
Utilize.

CONGELAMENTO
INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS
FONTE DA RECEITA : Emy Laubé - São Paulo - SP

BOLO SÃO PAULO

Rendimento : cerca de 16 porções

INGREDIENTES - MASSA

2 xícaras (chá) mal cheias de açúcar UNIÃO

250 g de manteiga ou margarina sem sal

6 gemas

100 g de miolo de amêndoas sem pele e moídas

2 claras em neve

2 xícaras (chá) bem cheias de farinha de trigo

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com a manteiga e as gemas.
Acrescente as amêndoas, as claras e a farinha peneirada, mexendo sem bater.
Coloque na fôrma untada, o fundo forrado com papel também untado, e asse no forno preaquecido.
Jogue a calda de laranja sobre o bolo e desenforme depois de umedecido.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - CALDA

1 xícara (chá) bem cheia de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 xícara (chá) de água (200 ml)

1 colher (sopa) de raspas de laranja

MODO DE FAZER - CALDA
Ferva o DOÇÚCAR com a água e as raspas de laranja, até obter uma calda em ponto de fio fraco.
Coe, deixe esfriar e utilize.

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Emilia Netto - Curitiba - PR

BOLO TEIA

Rendimento : cerca de 30 porções

MODO DE FAZER - MASSA BÁSICA
Faça 1 bolo com 35 cm de diâmetro e 5 cm de altura, massa e recheio a gosto, revestido inteiramente com uma camada fina de geléia de abacaxi.

INGREDIENTES - MARSHMALLOW

5 copos (americano) mal cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR

2 copos (americano) de água

3 claras em neve

1 colher (café) de suco de limão

1 envelope de gelatina incolor sem sabor

1/2 copo (americano) de água fria para hidratar a gelatina

1 colher (chá) de essência de baunilha

1 colher (sopa) de chocolate em pó

MODO DE FAZER - MARSHMALLOW
Ferva o DOÇÚCAR com a água até obter o ponto de bala dura.
Jogue aos poucos sobre as claras, continuando a bater.
Acrescente o limão, a gelatina previamente derretida em banho maria, e a baunilha. Bata até ficar bem firme.
Cubra o tampo do bolo com glacê, alisando-o com as mãos molhadas.
Misture 1 copo de glacê com o chocolate e coloque no saco de confeitar com o bico perlê.
Sobre o tampo, faça 5 círculos concêntricos. Começando do meio, faça cortes puxados no glacê até à borda.
Faça outros tantos cortes iguais no sentido contrário, entre os primeiros.
Decore a lateral com o glacê restante, e mantenha o bolo na geladeira até servir.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

BOLO TRUFADO COM FRUTAS

HISTÓRIA DA RECEITA
Trufa é um tipo de cogumelo subterrâneo, comestível, do tamanho de uma pequena batata, de excelente aroma e sabor.
As trufas de chocolate são uma mistura de chocolate, manteiga ou creme, açúcar e um aromatizante como licor, especiarias, baunilha, café ou ainda nozes. Receberam esse nome por seu formato e cor lembrarem o fungo famoso.

Rendimento : cerca de 16 porções

INGREDIENTES - MASSA

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

4 ovos

1 xícara (chá) de leite quente

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina sem sal derretida

1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

1/2 xícara (chá) de amido de milho

1/2 xícara (chá) de chocolate em pó

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE FAZER - MASSA
Junte o açúcar e os ovos, e bata até obter um creme claro. Acrescente o leite e a manteiga, e continue batendo até ficar homogêneo.
Retire a vasilha da batedeira e peneire os ingredientes secos sobre a massa, em pequenas porções, misturando delicadamente.
Despeje a massa na fôrma untada, o fundo forrado com papel manteiga untado, e asse no forno preaquecido.
Desenforme frio. Corte o bolo no sentido horizontal de modo a obter três discos.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma redonda (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - MOLHO

1 colher (sopa) de açúcar UNIÃO

2 xícaras (chá) mal cheias de leite

2 colheres (sopa) de licor de cacau

MODO DE FAZER - MOLHO
Misture o açúcar, o leite e o licor. Reserve.

INGREDIENTES - RECHEIO

200 g de chocolate meio amargo picado

200 g de chocolate com leite para cobertura picado

1/2 lata de creme de leite gelado sem soro

3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

2 colheres (sopa) de licor de cacau

1 e 1/2 xícara (chá) de morangos picados

300 ml de creme de leite fresco, gelado

1/2 xícara (chá) de pêssego em calda picado

MODO DE FAZER - RECHEIO
Derreta os dois chocolates com o creme de leite em banho-maria. Deixe esfriar.
Bata o creme de leite com o GLAÇÚCAR, na velocidade mínima da batedeira, até obter um creme uniforme e consistente (chantilly).
Misture, delicadamente, os chocolates derretidos com o chantilly e o licor.
Adicione as frutas, sendo que o pêssego deve ser muito bem escorrido. Reserve.

INGREDIENTES - COBERTURA

2 colheres (sopa) rasas de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

200 ml de creme de leite fresco, gelado

2 colheres (sopa) rasas de cacau em pó

2 colheres (sopa) de chocolate em pó

morangos para decorar

MODO DE FAZER - COBERTURA
Bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite, na velocidade mínima da batedeira, até obter um creme de consistência firme.
Misture delicadamente o cacau, para que o chantilly não desande.

MODO DE FAZER - MONTAGEM
Coloque o primeiro disco de massa numa fôrma (a mesma em que você assou o bolo) e umedeça-o com o molho. Espalhe metade do recheio de chocolate.
Cubra com o segundo disco de massa, umedeça-o e distribua o restante do recheio.
Finalize com o terceiro disco e umedeça-o também. Leve à geladeira para firmar.
Desenforme e cubra todo o bolo com o chantilly, polvilhe com chocolate em pó e decore com os morangos.

MICROONDAS - RECHEIO
INDICADO

MODO DE FAZER Para preparar o recheio, pode-se derreter os dois chocolates com o creme de leite, por cerca 3 a 4 minutos, mexendo uma vez.

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 4 horas
Ocasião : FESTA DE ANIVERSÁRIO

FONTE DA RECEITA : Andréia Viana Cardoso Fávero - Mogi-Mirim - SP

BOLO VIENENSE DE MEL

Rendimento : cerca de 42 unidades
Típica : AUSTRÍACA

INGREDIENTES

3 copos (americano) bem cheios de açúcar UNIÃO

6 gemas

1 copo (americano) de mel (170 g)

1 copo (americano) de óleo

1 copo (americano) de café coado forte

suco de 1 limão

raspas de 1 limão verde

6 copos (americano) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 colher (café) de bicarbonato de sódio

1 maçã ácida descascada e ralada

150 g de passas sem sementes

300 g de nozes picadas

6 claras em neve

MODO DE FAZER
Bata o açúcar com as gemas, até formar uma massa clara e fofa.
Acrescente, o mel, o óleo, o café, o suco e as raspas de limão, sem parar de bater.
Peneire a farinha com o fermento e o bicarbonato e junte à massa. Coloque a maçã, as passas e as nozes, e mexa levemente.
Por fim, misture as claras sem bater.
Coloque a massa na assadeira untada e forrada com papel também untado e asse no forno preaquecido.
Desenforme depois de frio e corte em quadrados.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (4000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 1 hora

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Lázara Ferreira da Silva - São Paulo - SP

BOLO XANXERÊ

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

1 xícara (chá) de manteiga ou margarina sem sal

6 gemas

6 colheres (sopa) de rum

1/2 pacote de biscoitos de coco moídos

1 xícara (chá) de nozes moídas

1/2 xícara (chá) de leite

1 tablete de chocolate meio amargo ralado

6 claras em neve

250 g de chocolate para cobertura derretido

nozes para decorar

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga, até obter um creme.
Junte as gemas, uma a uma, sem parar de bater.
Coloque o rum e bata mais um pouco.
Misture os biscoitos, as nozes, o leite e o chocolate, sem bater. Por fim, misture levemente as claras em neve.
Asse no forno preaquecido.
Desenforme depois de frio, cubra com o chocolate de cobertura derretido, seguindo as instruções da embalagem, e decore com as nozes.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma redonda (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, fora da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Cleuza Gottardi - Xanxerê - SC

BOM-BOCADO DE ASSADEIRA

Rendimento : cerca de 48 porções
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

5 copos (americano) bem cheios de açúcar UNIÃO

2 copos (americano) de farinha de trigo

12 ovos

100 g de queijo tipo parmesão ralado

2 coco ralado (600 g)

1 copo (americano) de leite

2 colheres (sopa) de manteiga sem sal

MODO DE FAZER
Misture o açúcar com a farinha e os ovos e bata bem.
Junte os outros ingredientes e mexa até que forme uma massa homogênea.
Coloque a massa na assadeira untada, com o fundo forrado com papel também untado e asse no forno preaquecido.
Desenforme depois de frio e corte em quadrados.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira retangular (3000 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 1 hora

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Justina Fernandes Nietto - Bauru - SP

BOM-BOCADO DE FUBÁ

Rendimento : cerca de 28 porções
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

3 xícaras (chá) mal cheias de açúcar UNIÃO

2 xícaras (chá) de leite

2 xícaras (chá) de leite de coco

1 colher (sobremesa) de manteiga sem sal

2 colheres (sopa) de fubá

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

4 ovos

MODO DE FAZER
Bata no liqüidificador o açúcar, o leite, o leite de coco, a manteiga, o fubá, a farinha, o fermento e os ovos.
Coloque na fôrma untada e asse no forno preaquecido.
Desenforme, deixe esfriar e corte em quadrados.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira retangular (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Deomira Canalonga Trocoli - São Paulo - SP

BOM-BOCADO DE LARANJA

Rendimento : cerca de 25 unidades
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

2 copos (americano) mal cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR

2 copos (americano) de água

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

2 colheres (sopa) de amido de milho

1 copo (americano) de suco de laranja

5 gemas

2 claras

MODO DE FAZER
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio médio.
Retire do fogo e junte a manteiga.
À parte, dissolva o amido de milho no suco de laranja. Misture com as gemas, as claras e a calda.
Passe tudo pela peneira e coloque em forminhas untadas com manteiga.
Asse no forno preaquecido.
Desenforme ainda morno.

TIPO DE RECIPIENTE : forminhas de empada (50 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Terezinha Neves Ferreira - Avaré - SP

BOM-BOCADO DE MANDIOCA

Rendimento : cerca de 40 unidades
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

1 colher (sopa) bem cheia de manteiga sem sal

5 gemas

1 xícara (chá) mal cheia de coco ralado

2 xícaras (chá) de mandioca crua ralada

1 pitada de sal

5 claras em neve

MODO DE FAZER
Bata o açúcar com a manteiga e as gemas. Junte o coco, a mandioca e o sal, e misture.
Por último, acrescente as claras e mexa levemente.
Coloque nas forminhas untadas.
Asse no forno preaquecido, até corar.

DICA
O bom-bocado pode ser assado em forminhas de papel, colocadas dentro das forminhas de metal. Neste caso, a temperatura do forno deve ser moderada (180º C).

TIPO DE RECIPIENTE : forminhas (30 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Vera D. Rodrigues - São José do Rio Pardo - SP

BOM-BOCADO ORIGINAL

Rendimento : cerca de 20 unidades
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

1 kg de açúcar UNIÃO

1/2 litro de água

1 coco ralado (300 g)

100 g de queijo ralado

3 colheres (sopa) bem cheias de manteiga sem sal

1 copo (americano) de farinha de trigo

12 ovos batidos

MODO DE FAZER
Ferva o açúcar com a água. Acrescente o coco e o queijo e deixe ferver, até obter o ponto de fio médio.
Retire do fogo e coloque a manteiga.
Misture a farinha, aos poucos, para não empelotar. Deixe esfriar e junte os ovos.
Coloque nas forminhas untadas e asse no forno preaquecido.

TIPO DE RECIPIENTE : forminhas (75 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Maria do Carmo Brugnerotto - Capivari - SP

BOMBINHAS DE CHANTILLY

Rendimento : cerca de 30 unidades
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - MASSA

1/2 xícara (chá) de manteiga sem sal

1 xícara (chá) de água fervente

1 xícara (chá) de farinha de trigo

1 pitada de sal

3 ovos

MODO DE FAZER - MASSA
Leve ao fogo a manteiga, a água, a farinha e o sal, mexendo sempre, até formar uma massa completamente descolada da panela.
Deixe esfriar um pouco. Junte os ovos, um de cada vez, batendo bem a massa entre cada adição.
Com 2 colheres ou com o saco de confeitar, faça pequenos montes, do tamanho de uma noz, sobre uma assadeira untada.
Asse no forno preaquecido. Após os primeiros 15 minutos, diminua a temperatura do forno para 180º C (moderada).
Quando esfriar, corte as bombas de lado, recheie com o chantilly e cubra com o glacê.

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - CHANTILLY

2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

250 ml de creme de leite fresco, gelado

1 colher (café) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha, usando a velocidade mínima da batedeira, até obter um creme consistente e uniforme. Utilize.

INGREDIENTES - GLACÊ

3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1/2 copo (americano) de anis

1 clara

MODO DE FAZER - GLACÊ
Leve o GLAÇÚCAR, o anis e a clara ao fogo, em banho-maria, mexendo para ficar homogêneo. Utilize morno.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Luzia M. M. Capelletto - São Bernardo do Campo - SP

BOMBONS BRASILEIROS

Rendimento : cerca de 40 unidades

INGREDIENTES - MASSA

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

1 xícara (chá) bem cheia de amendoins torrados e moídos

1 xícara (chá) bem cheia de coco fresco ralado

1/2 lata de leite condensado

suco de 1/2 limão galego

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - MASSA
Misture bem o açúcar com os amendoins, o coco, o leite condensado, o suco de limão e a baunilha.
Faça bolas pequenas com essa massa.
Deixe secar um pouco. Espete um palito em cada uma e passe no chocolate de cobertura.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua o coco fresco por coco seco ralado, hidratado com 4 colheres (sopa) de água quente.

INGREDIENTES - COBERTURA

250 g de chocolate para cobertura ralado

MODO DE FAZER - COBERTURA
Coloque o chocolate em um refratário, reservando duas colheres (sopa).
Leve ao banho-maria com o fogo já apagado e trabalhe até formar uma pasta lisa.
Mergulhe o refratário dentro de água fria, junte o chocolate reservado. Trabalhe a massa até esfriar, mantendo-a líquida.
Passe os bombons e coloque-os numa superfície untada até secar. Arrume em forminhas de papel.

Ocasião : PÁSCOA

FONTE DA RECEITA : Neuza Bonassa Bizotto - Itu - SP

BOMBONS DE ABÓBORA E COCO

Rendimento : cerca de 80 unidades

INGREDIENTES - MASSA

3 copos (americano) bem cheios de açúcar UNIÃO

2 kg de abóbora descascada e cortada em pedaços

1 pacote de coco ralado

cravo da Índia e canela em pó a gosto

MODO DE FAZER - MASSA
Junte o açúcar com a abóbora e leve ao fogo baixo em panela tampada.
Depois de cozida, passe por peneira grossa, juntando o coco, o cravo e a canela, e volte ao fogo, mexendo sempre, até soltar do fundo da panela. Retire e deixe esfriar.
Enrole a massa, como bombons, do tamanho de uma noz e passe-os no glacê.

INGREDIENTES - GLACÊ

5 copos (americano) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

8 colheres (sopa) de água

MODO DE FAZER - GLACÊ
Leve o GLAÇÚCAR e a água ao banho-maria até esquentar bem.
Bata um pouco para obter o ponto e passe os bombons, colocando-os depois numa superfície fria e untada.
Se o glacê engrossar muito, coloque um pouco de água.

CONGELAMENTO - MASSA

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Maria Pierangeli - São Bernardo do Campo - SP

BOMBONS DE BRIGADEIRO CRISTALIZADOS

Rendimento : cerca de 45 unidades

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 colher (sopa) de chocolate em pó

1 colher (chá) de manteiga sem sal

1 pacote de gelatina sabor uva

açúcar granulado UNIÃO PREMIUM suficiente para cristalizar

MODO DE FAZER
Leve ao fogo o leite condensado com o chocolate e a manteiga, mexendo sempre até que a massa solte da panela.
Despeje num prato untado com manteiga e deixe esfriar completamente.
Faça os brigadeiros e reserve-os na geladeira.
Prepare a gelatina seguindo as instruções da embalagem, mas usando metade da porção de água habitual. Deixe a gelatina esfriar, até começar a engrossar.
Passe rapidamente os brigadeiros na gelatina e, em seguida, no PREMIUM.
Retire e coloque para secar sobre papel alumínio, até formar uma camada cristalizada.
Deixe no freezer e, no momento de servir, coloque em forminhas de papel.

MICROONDAS
INDICADO

MODO DE FAZER Misture o leite condensado com o chocolate e a manteiga e leve ao microondas, mexendo de 4 a 5 vezes.

Tempo : 5 minutos
Potencia : alta

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem.

Ocasião : FESTA INFANTIL

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

BOMBONS DE CENOURAS

Rendimento : cerca de 80 unidades

INGREDIENTES - RECHEIO

1 kg de açúcar UNIÃO

1 kg de cenoura crua ralada

4 copos (americano) de água

150 g de amêndoas sem pele e moídas

50 g de nozes moídas

200 g de coco ralado

1 colher (chá) de água de flor de laranjeira

MODO DE FAZER - RECHEIO
Misture o açúcar com as cenouras e a água. Leve ao fogo e mexa, até obter um doce transparente e grosso.
Junte, as amêndoas, as nozes e o coco, e mantenha fervendo, até soltar da panela.
Retire do fogo, aromatize com a água de flor de laranjeira e deixe esfriar.
Modele bombons, redondos ou ovais, passe-os no fondant, deixe escorrer com o auxílio de um garfo e coloque sobre uma superfície untada até secarem.
Coloque em pequenas fôrmas de papel alumínio.

INGREDIENTES - FONDANT FRANCÊS

4 copos (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

2 copos (americano) de água

2 colheres (sopa) de suco de limão

MODO DE FAZER - FONDANT FRANCÊS
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio forte.
Despeje em uma pedra molhada com água, pingue o limão, deixe esfriar um pouco e mexa a calda com movimentos suaves com uma espátula de madeira, até que se forme uma massa grossa e branca, que possa juntar-se numa bola.
Leve ao fogo, em banho-maria, e banhe os bombons.

DICA
Se o fondant engrossar muito enquanto os bombons são banhados, pingue um pouco de água e mexa suavemente até ficar homogêneo novamente.
O fondant francês pode ser conservado em geladeira por até 6 dias, caso seja embalado hermeticamente. Para utilizá-lo, leve ao banho-maria.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Ierotides Justiniano de Loredo - São Paulo - SP

BOMBONS DE CHOCOLATE E COCO

Rendimento : cerca de 40 unidades

INGREDIENTES - RECHEIO

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

1 lata de leite condensado

1 coco ralado (300 g)

2 gemas

1 colher (sopa) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

MODO DE FAZER - RECHEIO
Misture o açúcar com o leite condensado, o coco, as gemas, a farinha e a manteiga.
Leve ao fogo, mexendo sempre, até soltar do fundo da panela.
Coloque num prato e deixe esfriar.
Faça pequenas bolas e deixe secar um pouco, antes de cobrir.

INGREDIENTES - COBERTURA

200 g de chocolate em pó

1 lata de leite condensado

1 colher (chá) de manteiga ou margarina sem sal

350 g de chocolate granulado

MODO DE FAZER - COBERTURA
Misture bem o chocolate com o leite condensado e a manteiga.
Passe manteiga ou margarina nas mãos e abra um pouco desta massa na palma da mão.
Coloque uma pequena bola de recheio e enrole.
Passe cada uma no chocolate granulado e deixe secar.
No dia seguinte, embrulhe em papel celofane.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : PÁSCOA

FONTE DA RECEITA : Creuza Elizabeth Gonçalves - Brotas - SP

BOMBONS DE COCO

Rendimento : cerca de 30 unidades

INGREDIENTES - RECHEIO

4 colheres (sopa) rasas de açúcar UNIÃO

1/2 lata de leite condensado

2 gemas

50 g de coco fresco ralado

1 colher (café) de manteiga ou margarina sem sal

MODO DE FAZER - RECHEIO
Leve ao fogo todos os ingredientes, mexendo sempre, até formar uma massa que solte da panela.
Deixe esfriar e enrole no formato de pequenos croquetes.
Deixe secar um pouco e passe na cobertura.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua o coco fresco por coco seco ralado, hidratado com 5 colheres (sopa) de água quente.

INGREDIENTES - COBERTURA

500 g de chocolate para cobertura ralado

MODO DE FAZER - COBERTURA
Esquente numa frigideira um pouco de água. Desligue o fogo e coloque um refratário com 400 g do chocolate picado. Mexa com uma espátula até derreter.
Tire o refratário da água quente e passe para uma vasilha rasa, contendo água fria.
Junte o resto do chocolate e continue mexendo, até derreter bem.
Aguarde que esfrie completamente.

MODO DE FAZER - MONTAGEM
Mergulhe os bombons no chocolate e retire-os com um garfo, batendo na beirada para retirar o excesso.
Coloque sobre uma superfície lisa e deixe secar.

MICROONDAS - COBERTURA
INDICADO

MODO DE FAZER Derreta 400 g do chocolate no microondas e, depois, junte os 100 g restantes.

Tempo : 2 minutos
Potencia : média
Ocasião : PÁSCOA

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

BOMBONS DE COCO E NOZES

Rendimento : cerca de 40 unidades

INGREDIENTES - MASSA

100 g de passas sem sementes

1 copo (americano) de rum

6 gemas

150 g de coco fresco ralado

3 copos (americano) bem cheios de açúcar UNIÃO

200 g de nozes moídas

MODO DE FAZER - MASSA
De véspera, deixe as passas de molho no rum.
Enxugue-as ligeiramente num pano e reserve.
Misture os ingredientes restantes e leve ao fogo brando, até ficar em ponto de enrolar.
Retire do fogo, deixe esfriar um pouco e faça pequenas bolas, recheando cada uma com uma das passas reservadas. Reserve.

VARIAÇÃO
Se preferir substitua o rum por um licor de sua preferência.
O coco fresco pode ser substituído por 100 g de coco seco ralado, hidratado com 1/2 xícara (chá) de água quente.

INGREDIENTES - COBERTURA

250 g de chocolate para cobertura ralado

70 g de raspas de manteiga de cacau

MODO DE FAZER - COBERTURA
Derreta o chocolate em banho-maria com a manteiga de cacau, e mexa até ficar homogêneo.
Passe os bombons rapidamente e deixe esfriar numa superfície untada.
Depois de frios e secos, coloque-os em forminhas de papel.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : PÁSCOA

FONTE DA RECEITA : Júlia B. Lieski - São Paulo - SP

BOMBONS DE CROCANTE

Rendimento : cerca de 20 unidades

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 xícara (chá) de água (200 ml)

1/2 xícara (chá) de castanhas de caju picadas e levemente torradas

1 colher (chá) de manteiga sem sal

200 g de chocolate com leite para cobertura

MODO DE FAZER
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter um caramelo claro.
Junte a castanhas e a manteiga, deixando acentuar ligeiramente a cor.
Jogue em uma pedra untada, esfrie completamente e triture com o auxílio de um rolo de macarrão ou no processador.
Derreta o chocolate, seguindo as instruções da embalagem. Quando esfriar, junte o crocante, até que fique completamente envolvido, e faça pequenos montinhos com auxílio de duas colheres (chá), sobre papel alumínio, ou enforme em forminhas de bombom.
Leve à geladeira para endurecer e embrulhe em papel especial para bombom.

MICROONDAS
INDICADO

MODO DE FAZER Derreta o chocolate em microondas, seguindo as instruções da embalagem.

Tempo : 1 a 2 minutos
Potencia : média

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

BOMBONS DE LEITE E AMEIXA

Rendimento : cerca de 60 unidades

INGREDIENTES - MASSA

2 copos (americano) de açúcar UNIÃO

4 copos (americano) de leite

MODO DE FAZER - MASSA
Ferva o açúcar com o leite, mexendo sempre, até aparecer o fundo da panela.
Retire do fogo e bata até formar uma bola.
Deixe esfriar.

INGREDIENTES - RECHEIO

100 g de açúcar UNIÃO

1 copo (americano) de água

200 g de ameixas pretas picadas

MODO DE FAZER - RECHEIO
Leve todos os ingredientes ao fogo, mexendo sempre, até obter uma massa seca. Deixe esfriar.
Pegue pequenas porções da massa de leite e abra na mão. Coloque uma pequena porção de recheio e enrole em forma oval.
Reserve até o dia seguinte, para passá-los na cobertura.

INGREDIENTES - COBERTURA

400 g de chocolate para cobertura ralado

MODO DE FAZER - COBERTURA
Derreta o chocolate, em banho-maria. Trabalhe o chocolate derretido com uma espátula, até esfriar.
Passe os bombons e deixe secar, colocando-os numa superfície fria e untada.
Arrume-os em forminhas de papel de alumínio.

Ocasião : PÁSCOA

FONTE DA RECEITA : Alda Gesualdi Fernandes Neto - Santa Rita do Sapucaí - MG

BOMBONS DE NOZES

Rendimento : cerca de 40 unidades

INGREDIENTES

9 colheres (sopa) bem cheias de açúcar UNIÃO

3 colheres (sopa) de água

1 colher (chá) de manteiga sem sal

16 gemas passadas pela peneira

1 colher (chá) de essência de baunilha

200 g de nozes picadas

500 g de chocolate para cobertura derretido

MODO DE FAZER

No fogo, misture o açúcar, a água, a manteiga e as gemas. Mexa até começar aparecer o fundo da panela.
Retire do fogo, acrescente a baunilha.
Coloque num prato untado, passando também um pouco de manteiga sobre a massa para não formar crosta.
Deixe esfriar, enrole a massa em pequenas bolinhas.
Passe nas nozes, de forma que fiquem grudadas na massa.
Deixe secar e passe no chocolate derretido bem frio.
Coloque em superfície untada para secarem.
Arrume em forminhas de papel alumínio.
Conserve na geladeira até servir.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : PÁSCOA

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

BOMBONS DE UVAS

Rendimento : cerca de 100 unidades

INGREDIENTES

3 latas de leite condensado

3 gemas

2 colheres (sobremesa) de manteiga sem sal

uvas pequenas sem sementes, tipo chilena

açúcar granulado UNIÃO PREMIUM suficiente para envolver

MODO DE FAZER

Leve ao fogo o leite condensado com as gemas e a manteiga e mexa até soltar da panela (como brigadeiro).
Deixe esfriar e faça bolinhas do tamanho de uma avelã.
Introduza em cada uma um bago de uva, lavado e bem seco.
Role a bolinha para cobrir perfeitamente o recheio e passe no PREMIUM.
Coloque em forminhas de alumínio colorido e conserve em lugar fresco.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Laurinda de Melo - São Paulo - SP

BOMBONS ENFORMADOS

Rendimento : cerca de 700 g de bombons

INGREDIENTES - RECHEIO

1 pacote de coco ralado

1 copo (americano) de água quente

1/2 copo (americano) de açúcar UNIÃO

1 lata de leite condensado

4 gemas

1 colher (chá) de manteiga ou margarina sem sal

MODO DE FAZER - RECHEIO
Hidrate o coco com a água quente.
Junte todos os ingredientes, misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até descolar da panela.
Deixe esfriar e enrole na forma de bolinhas ou croquetes, de tamanho médio se forem banhados no chocolate e tamanho pequeno se forem enformados.

INGREDIENTES - COBERTURA

500 g de chocolate com leite para cobertura

MODO DE FAZER - COBERTURA
Pique o chocolate e divida em 3 partes. Pique novamente uma das partes e reserve.
Coloque as outras 2 partes picadas em um refratário, e leve ao banho-maria, com fogo desligado e mexa com uma espátula até estar completamente derretido.
Retire do banho-maria, junte o chocolate reservado e mexa até ficar todo derretido. Deixe esfriar completamente e utilize.

DICA
O chocolate derretido deve se manter líquido para ser utilizado.

MODO DE FAZER - TÉCNICA PARA ENFORMAR
Encha as cavidades da fôrma, própria para bombons, com o chocolate.
Vire e deixe escorrer o excesso de chocolate, para que apenas uma fina camada forre as cavidades.
Coloque o recheio e recubra com chocolate até à borda.
Bata a fôrma para soltar as bolhas, retire o excesso de chocolate, passando uma faca na superfície e cubra com papel alumínio.
Leve à geladeira, sobre uma superfície reta, com o alumínio para baixo.
Quando o fundo da fôrma, que inicialmente está escuro, ficar claro, retire da geladeira, bata ligeiramente na mesa para que os bombons se soltem.
Deixe em local fresco para secarem e embale em papel próprio.

Ocasião : PÁSCOA

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

BOMBONS MARIA DOLORES

Rendimento : cerca de 60 unidades

INGREDIENTES - MASSA

500 g de mandioquinha amarela

3 xícaras (chá) bem cheias de açúcar UNIÃO

1 xícara (chá) de água (200 ml)

1 coco ralado (300 g)

100 g de passas sem sementes

1 cálice de rum

MODO DE FAZER - MASSA
Cozinhe a mandioquinha até que fique macia, mas sem se desfazer, e passe-a pelo espremedor.
Ferva o açúcar com a água, até obter uma calda em ponto de fio grosso.
Junte a mandioquinha e o coco à calda, mexendo sempre, até que a massa fique enxuta.
Despeje em um prato e deixe esfriar.
Deixe as passas macerando no rum por algumas horas.
Enrole a massa, colocando uma passa macerada em cada bolinha, como recheio.

INGREDIENTES - COBERTURA

400 g de chocolate para cobertura ralado

MODO DE FAZER - COBERTURA
Derreta o chocolate, em banho-maria. Trabalhe o chocolate derretido com uma espátula até esfriar.
Passe os bombons, um a um, batendo o garfo na beirada do recipiente para retirar o excesso.
Coloque uma superfície fria e untada até secarem.
Arrume em forminhas de papel alumínio.

Ocasião : PÁSCOA

FONTE DA RECEITA : Marija Horácio - São Caetano do Sul - SP

BOMBONS SANTA HELENA

Rendimento : cerca de 60 unidades

INGREDIENTES - RECHEIO

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

5 claras em neve

1/2 kg de amendoins torrados e moídos

150 g de coco fresco ralado

1 colher (café) de essência de baunilha

tâmaras sem caroços

MODO DE FAZER - RECHEIO
Leve ao fogo baixo o açúcar com as claras, os amendoins, o coco e a baunilha, mexendo sempre até descolar da panela.
Coloque a massa em um prato e deixe esfriar.
Enrole como pequenos croquetes e recheie as tâmaras, rolando-as entre as mãos até ficarem com o formato original.

INGREDIENTES - COBERTURA

400 g de chocolate para cobertura ralado

MODO DE FAZER - COBERTURA
Derreta o chocolate, seguindo as instruções da embalagem.
Trabalhe com a espátula para esfriar.
Mergulhe as tâmaras, uma a uma, colocando-as numa superfície fria e levemente untada com margarina.
Quando estiverem secos, arrume em forminhas de papel de alumínio.

Ocasião : PÁSCOA

FONTE DA RECEITA : Helena Gaia Cocchi - São Paulo - SP

BREVIDADE

Rendimento : cerca de 20 unidades
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

2 copos (americano) mal cheios de açúcar UNIÃO

250 g de polvilho doce

6 gemas

3 claras

1 casca fina de limão

MODO DE FAZER
Coloque na tigela da batedeira, o açúcar peneirado com o polvilho.
Abra uma cova no centro e jogue as gemas, as claras e a casca de limão.
Cubra a batedeira com um pano (pois o polvilho com o batimento sobe como um pó) e bata durante cerca de 15 minutos, ou até fazer bolhas.
Retire a casca de limão e coloque nas forminhas untadas e polvilhadas com farinha de trigo. Asse no forno preaquecido, até dourarem e crescerem.
Deixe amornar, desenforme e sirva.

DICA
Se desejar, coloque a massa diretamente em forminhas de papel.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua o polvilho doce pelo azedo.

TIPO DE RECIPIENTE : forminhas de empada (50 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 25 minutos

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

BRIOCHE EM COROA

Rendimento : cerca de 12 unidades

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

1 tablete de fermento para pão (15 g)

1 xícara (chá) de leite

5 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 colheres (café) de sal

6 ovos batidos

200 g de manteiga sem sal

1 gema para pincelar

2 colheres (sopa) de leite para pincelar

MODO DE FAZER

Junte 1 colher do açúcar com o fermento, o leite, 1 xícara da farinha e 1 colher do sal.
Desfaça bem o fermento e reserve até dobrar o volume.
Acrescente o restante dos ingredientes. Bata, sove bem a massa e deixe dobrar de volume.
Despeje a massa sobre a pedra bem enfarinhada. Reserve um terço da massa. Faça bolas do tamanho de um ovo pequeno (brioche), colocando-as em forminhas untadas.
Com a massa reservada, faça bolas menores, de acordo com o número de forminhas, fixando-as sobre cada brioche.
Pincele com a gema misturada com o leite e deixe levedar novamente.
Leve ao forno preaquecido para assar.

DICA

Para fixar as bolas menores sobre as maiores, dê um pequeno golpe com uma tesoura sobre estas, ajustando as menores sobre estes cortes.

TEMPERATURA : quente (200 ºC)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Geny Araújo Palmeiro - Porto Alegre - RS

BROAS DE FUBÁ

Rendimento : 2 unidades
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

1 xícara (chá) mal cheia de açúcar UNIÃO

3 tabletes de fermento para pão (45 g)

250 ml de leite

2 ovos

2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

1 colher (café) de sal

1 colher (sopa) de erva doce

1 1/2 xícara (chá) de fubá

5 xícaras (chá) de farinha de trigo

MODO DE FAZER
Junte o açúcar com o fermento e o leite. Deixe fermentar até dobrar o volume.
Acrescente os ingredientes restantes, adicionando a farinha de trigo aos poucos e sovando a massa até ficar bem macia.
Deixe crescer novamente, até dobrar o volume, e asse no forno preaquecido.

TEMPERATURA : moderado (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO - ÚNICA
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês(es)

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira ou use o microondas.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Zuleika N. Soares - São Paulo - SP